



**CARLA SOFIA
SILVA QUINTELES**

**Relatório de Estágio na Oficina do Doce
(Fabridoce – Doces Regionais, Lda.)**



**CARLA SOFIA
SILVA QUINTELES**

**Relatório de Estágio na Oficina do Doce
(Fabridoce – Doces Regionais, Lda.)**

Relatório de estágio apresentado à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Línguas e Relações Empresariais, realizada sob a orientação científica da Prof.^a Doutora Rosa Lídia Torres do Couto Coimbra e Silva, Professora Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro

“O importante não é vencer todos os dias, mas lutar sempre.”

Waldemar Valle Martins

o júri

presidente

Professora Doutora Ana Maria Martins Pinhão Ramalheira
Professora Auxiliar da Universidade de Aveiro

vogais

Professora Doutora Rosa Lídia Torres do Couto Coimbra e Silva
Professora Auxiliar da Universidade de Aveiro (orientadora)

Licenciada Vera Alexandra Rebelo da Cruz Martins
Assistente de Direção da Fabridoce – Doces Regionais, Lda. e reconhecida como especialista pela
Universidade de Aveiro (arguente)

agradecimentos

Ao Eng.º Rui Almeida pela oportunidade de realizar o Estágio Curricular na Oficina do Doce. O meu agradecimento estende-se igualmente à Dra. Vera Martins, enquanto supervisora, pela atenção e disponibilidade, e ainda à Laura Benjamin, coordenadora da Oficina do Doce, bem como às colegas Dina e Sara que facilitaram a minha integração nos espaços Fabridoce.

À Prof. Doutora Rosa Lídia Torres do Couto Coimbra e Silva, orientadora do Estágio, por toda a ajuda, atenção e esclarecimentos prestados durante a realização do mesmo.

Aos amigos mais próximos, em especial à Cristiana, Catarina, Elsa e Dário e a todos aqueles que, direta ou indiretamente, me ajudaram e tiveram sempre uma palavra de apoio e incentivo.

Por último, à minha família, em especial aos meus pais, cujo apoio incondicional se revelou primordial nesta etapa da minha vida.

A todos o meu sincero Obrigada!

palavras-chave

Ovos Moles de Aveiro IGP, doçaria Conventual Portuguesa, produtos tradicionais, setor agroalimentar.

Resumo

Este relatório pretende apresentar o Estágio Curricular na Oficina do Doce (Fabridoce) no âmbito do Mestrado em Línguas e Relações Empresariais.

Após uma breve introdução, o relatório apresenta a indústria agroalimentar em Portugal e na Europa. De seguida procede-se à caracterização e descrição da entidade de acolhimento e posteriormente são descritas as atividades desenvolvidas ao longo do Estágio. O capítulo seguinte descreve a doçaria conventual Portuguesa, nomeadamente a confeção dos Ovos Moles de Aveiro IGP. Finalmente, a parte final do relatório contém uma reflexão global acerca do trabalho desenvolvido durante os cinco meses de tirocínio.

keywords

Ovos Moles from Aveiro PGI, Portuguese Conventual Confectionery, traditional products, Food Industry.

abstract

This report aims to present the curriculum internship in the Oficina do Doce (Fabridoce) as part of the Master's degree in Languages and Business Relations.

After a brief introduction, the report presents the Food Industry in Portugal and in Europe. Then one characterises and describes the company where the internship took place and afterwards the tasks performed throughout the internship. The following chapter describes the Portuguese conventual confectionery, namely the manufacture of Ovos Moles from Aveiro PGI. Finally, the last part of the report contains an overall consideration of the work carried out during the five months of practice.

Índice

Índice de Figuras	3
1. Introdução	7
2. O Setor Agroalimentar	11
2.1. Definição	11
2.2. Enquadramento a nível europeu	11
2.3. O setor agroalimentar em Portugal - O caso Português	13
2.4. Exportação/Internacionalização dos produtos e marcas nacionais	18
2.5. Entidades promotoras do setor	20
2.5.1. FIPA	20
2.5.2. SISAB Portugal	21
2.5.3. PortugalFoods	22
3. Caracterização da entidade de acolhimento	27
3.1. Organigrama da empresa	31
3.2. Missão, visão e valores da empresa	31
3.3. Matérias-primas e Volume de Negócios	32
3.4. Gama de produtos	33
3.4.1. Gama Conventual	33
3.4.2. Gama Pastéis	34
3.4.3. Gama Biscoitos	34
3.4.4. Gama Inovação	34
3.5. Espaços Fabridoce abertos ao público	35
3.5.1. Loja “Sabores com Tradição”	35
3.5.2. Oficina do Doce	36
3.5.3. Gelados de Portugal	36
3.5.3.1. Sabores dos Gelados de Portugal	37
3.5.4. Organigrama da fábrica e dos vários espaços abertos ao público	37
4. Atividades desenvolvidas durante o Estágio	43
4.1. Atividades realizadas na loja “Sabores com Tradição”	44
4.2. Atividades desenvolvidas na Oficina do Doce	45
4.2.1. Produção de materiais	45

4.2.2. Traduções.....	49
4.2.3. Visitas à Oficina do Doce.....	96
4.2.4. Tarefas administrativas e logísticas.....	99
5. Doçaria conventual Portuguesa: o caso dos Ovos Moles de Aveiro IGP	103
5.1. Gastronomia e cultura.....	103
5.2. A procura pelos doces tradicionais	104
5.2.1. Definição de Produtos Tradicionais	104
5.2.2. O papel da QUALIFICA na Qualificação dos Produtos Tradicionais..	105
5.2.3. Denominações IGP / DOP / ETG.....	107
5.3. A Doçaria Conventual Portuguesa	108
5.3.1. Enquadramento histórico e distribuição geográfica	108
5.3.2. O Convento de Jesus em Aveiro / a origem dos Ovos Moles de Aveiro	109
5.3.3. O caso dos Ovos Moles de Aveiro.....	112
5.3.3.1. Definição/caraterísticas dos Ovos Moles de Aveiro.....	113
5.3.4. O papel da APOMA	116
5.3.5. Zona geográfica de Produção dos Ovos Moles de Aveiro	117
5.3.6. A Confraria dos Ovos Moles	118
5.4. Processo de confeção dos Ovos Moles de Aveiro IGP.....	120
6. Considerações finais	127
Referências Bibliográficas:	131
ANEXOS	139
Anexo I – cronograma do Estágio	139
Anexo II – Propostas de <i>flyers</i> do São Valentim	144
Anexo III – Rifas de São Valentim.....	148
Anexo IV – Folhetos/ <i>Booklets</i> das escolas	149
ANEXO V – Regulamento (CE) Nº 286/2009 da Comissão de 7 de Abril de 2009	152

Índice de Figuras

Fig. 1 – Volume de negócios da IAA <i>per capita</i> (Euros por habitante, 2009).	12
Fig. 2 – Volume de importações e exportações da IAA.....	12
Fig. 3 – Principais mercados de destino dos bens do agroalimentar (2011).	13
Fig. 4 – Dados definitivos de 2009.	13
Fig. 5 – Volume de negócios e VAB por indústria transformadora.	14
Fig. 6 – Índice de evolução da produção das indústrias transformadoras e PIB. .	15
Fig. 7 – Pessoal ao serviço da indústria transformadora.....	15
Fig. 8 - UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar	16
Fig. 9 – UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar	17
Fig. 10 - UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar.....	17
Fig. 11 – UCDR – Número de estabelecimentos, segundo a atividade, por NUTS II.	18
Fig. 12 – Comércio Internacional de Agroalimentares.....	19
Fig. 13 – Localização geográfica da Fabridoce.	27
Fig. 14 – Instalações da Fabridoce.	27
Fig. 15 – Organigrama da empresa.....	31
Fig. 16 – Volume de Negócios da Fabridoce.....	33
Fig. 17 – Gama de Produtos.	34
Fig. 18 - Localização dos espaços Fabridoce.	35
Fig. 19 – Gama de Gelados.	37
Fig. 20 - Organigrama com logótipos.	37
Fig. 21 – Explicação/desconstrução do logótipo da Oficina do Doce.	39
Fig. 22 – Coração de Viana.....	40
Fig. 23 - Montra da loja “Sabores com Tradição”.	43
Fig. 24 - Programa <i>PowerGest</i>	44
Fig. 25 - Rifas da Oficina do Doce.....	47
Fig. 26 - Rifas da loja “Sabores com Tradição”.	48
Fig. 27 – Rifas em Alemão.	49
Fig. 28 – Preçário dos produtos da Oficina do Doce.	92
Fig. 29 - Visita de uma escola à Oficina do Doce.....	97
Fig. 30 - Decoração da Oficina do Doce.	98

Fig. 31 - <i>Workshop</i> do Dia da Criança.	98
Fig. 32 – Áreas de atuação da QUALIFICA.....	106
Fig. 33 - Convento de Jesus (Aveiro).	110
Fig. 34 – Anúncio da “Casa dos Ovos Moles”.	111
Fig. 35 – D. Maria da Encarnação Mourão, D. Odília dos Anjos Soares, D. Maria da Apresentação da Cruz.....	112
Fig. 36 – Figuras patenteadas dos Ovos Moles.	115
Fig. 37 – Localização geográfica da APOMA.	116
Fig. 38 – Área geográfica de produção dos Ovos Moles de Aveiro, hóstia e ovos.	118
Fig. 39 - Localização geográfica da Confraria dos Ovos Moles.	119
Fig. 40 – Traje da Confraria dos Ovos Moles.	120
Fig. 41 – Etapas da confeção dos Ovos Moles.	121
Fig. 42 – Declaração.	122
Fig. 43 – Pontos do açúcar.....	123
Fig. 44 - Arrefecimento/repouso da massa.....	123
Fig. 45 – Preenchimento e corte.	124
Fig. 46 – Cobertura de calda de açúcar na hóstia.....	124
Fig. 47 – Cobertura com chocolate na hóstia.....	125
Fig. 48 - Enchimento de barricas.....	125

I - INTRODUÇÃO



“São seis barrilinhos de ovos moles de Aveiro. É um doce muito célebre, mesmo lá fora. Só o de Aveiro é que tem chique. Pergunte a V. Exa. ao Carlos. Pois não é verdade, Carlos, que é uma delícia, até conhecido lá fora?” (...)

Eça de Queirós, Os Maias

1. Introdução

O estágio Curricular que realizei na Oficina do Doce insere-se no âmbito da conclusão do Mestrado em Línguas e Relações Empresariais da Universidade de Aveiro. A escolha do estágio prendeu-se com o facto de considerar esta metodologia de aprendizagem mais prática e próxima do mercado laboral e pareceu-me assim uma excelente oportunidade para pôr em prática alguns dos conhecimentos adquiridos no Mestrado.

Optei por fazer o estágio na empresa Fabridoce - Doces Regionais Lda. Assim, entrei em contacto com o Eng.^o Rui Almeida, que prontamente me recebeu e aconselhou a Oficina do Doce, um dos espaços Fabridoce, como o sítio mais indicado para realizar o estágio, sendo que também iria desempenhar funções na loja *Gourmet* “Sabores com Tradição”. Tratando-se de um espaço bastante visitado por turistas nacionais e estrangeiros, a Oficina do Doce seria portanto o local ideal para pôr em práticas as minhas competências, especialmente na área das línguas estrangeiras. Seguindo esta linha de pensamento, elaborei um Plano de Estágio, tendo em consideração as sugestões do Eng.^o Rui e atendendo deste modo às necessidades da própria empresa. Após a aprovação da Prof.^a Doutora Ana Ramalheira, comecei o Estágio na Oficina do Doce, tendo este iniciado a 6 de janeiro e terminado a 1 de junho de 2015.

Durante o supramencionado Estágio, desempenhei funções no âmbito do atendimento ao público sob a orientação da coordenadora da Oficina do Doce, Laura Benjamin, e supervisão da Dra. Vera Martins (Fabridoce), tendo a Prof.^a Doutora Rosa Lídia Coimbra, da Universidade de Aveiro, estado a par de todo este processo mediante contactos regulares e tendo orientado a evolução do mesmo.

Uma vez que a empresa onde estagiei opera na indústria agroalimentar, após uma breve introdução, na primeira parte do relatório, faço então o enquadramento deste setor a nível nacional e europeu, destacando ainda o panorama a nível

regional. Neste contexto são apresentadas algumas entidades de extrema relevância para o desenvolvimento do setor agroalimentar em Portugal. De seguida, é apresentada a entidade de acolhimento, o seu historial e gama de produtos, bem como missão e valores, entre outros. Num terceiro momento são descritas as funções e atividades desempenhadas ao longo do estágio, sendo igualmente apresentados os materiais elaborados durante este período. Posteriormente, no capítulo cinco, aludo à origem dos doces conventuais, nomeadamente os Ovos Moles de Aveiro, procedendo ainda à explicitação do modo de confeção deste doce Aveirense. Por último, procedo a uma apreciação global do Estágio. Nesta secção procuro demonstrar como foi cumprido o plano de estágio, e saliento os pontos fortes, bem como os desafios que senti ao longo dos cinco meses de Estágio Curricular.

II – O SETOR AGROALIMENTAR



(...) “é forçoso que os produtos tradicionais portugueses tenham qualidade, caso contrário não teriam perdurado no tempo e mantido-se no mercado.”

Ana Soeiro

2. O Setor Agroalimentar

2.1. Definição

Abordar o setor agroalimentar implica definir, em primeiro lugar, o que se entende por “género alimentício” ou “alimento para consumo humano”. De acordo com o Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho, este setor refere-se a

qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.

Este termo abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento (...).

Tratando-se de um setor bastante abrangente, no âmbito dos trabalhos para a definição da ENEI - Estratégia Nacional de Investigação e Inovação para uma Especialização Inteligente 2014-2020, a indústria agroalimentar surge associada ao “conjunto de atividades relacionadas com a transformação de matérias-primas em bens alimentares ou bebidas e a sua disponibilização ao consumidor final, abrangendo atividades tão distintas como a agricultura, a silvicultura, a indústria de alimentos e bebidas e a distribuição.”

2.2. Enquadramento a nível europeu

Segundo a mesma fonte, e tendo por base o relatório Anual de 2010 da *FoodDrink Europe*, pode-se verificar que este setor é o maior empregador na Europa, com 15%, empregando assim um total de 4,2 milhões de pessoas e abrangendo 287 mil empresas. Importa 63 milhões de euros e, no que se refere à exportação, representa 16,5% da quota de mercado a nível mundial, perfazendo deste modo 76,2 mil milhões de euros. Desta forma, contribui com 1,9% do Valor Acrescentado Bruto europeu.

Apesar de a produção portuguesa ser inferior à média europeia, como se pode observar nos gráficos abaixo indicados (Magalhães, 2012), a verdade é que o número de exportações do mercado português tem vindo a duplicar face ao número de importações, sendo assim um fator que contribui para equilibrar a balança comercial nacional. De salientar o mercado espanhol que, segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE) era o principal destino dos bens agroalimentares portugueses em 2011, representando assim 36 por cento das exportações nacionais.

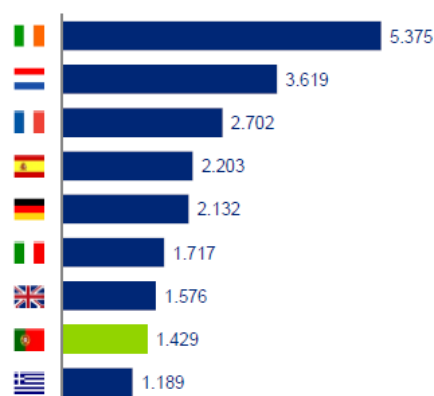


Fig. 1 – Volume de negócios da IAA *per capita* (Euros por habitante, 2009).

Fonte: Eurostat.

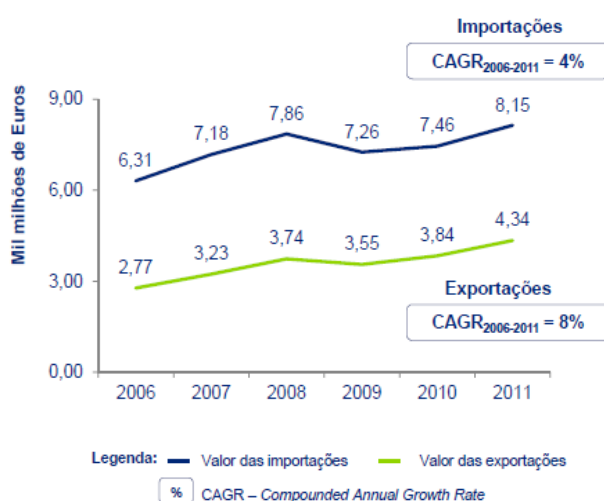


Fig. 2 – Volume de importações e exportações da IAA.

(Mil milhões de Euros, 2006-2011). Fonte: INE.

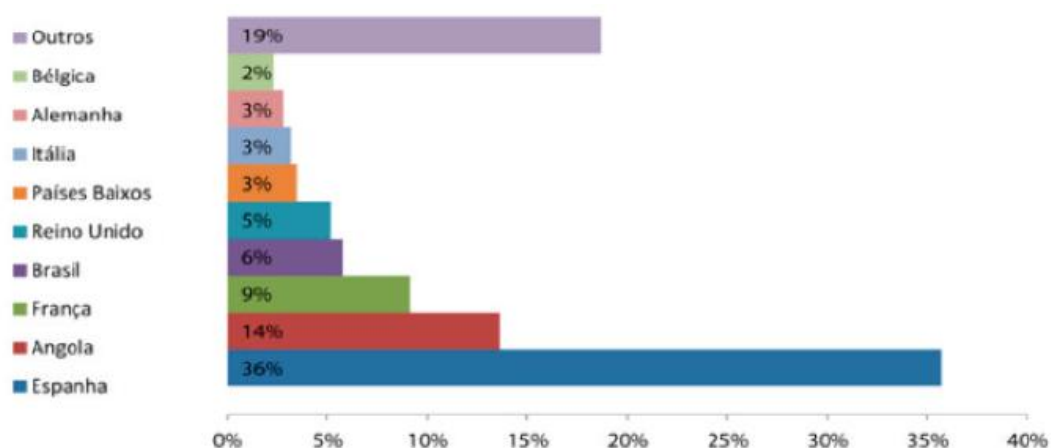


Fig. 3 – Principais mercados de destino dos bens do agroalimentar (2011).

Fonte: INE (in PortugalFoods).

2.3. O setor agroalimentar em Portugal - O caso Português

A nível nacional, a indústria agroalimentar e de bebidas parece estar a seguir os passos do restante espaço Europeu, merecendo assim um lugar de destaque na economia nacional e europeia. Segundo a Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal (AICEP), de acordo com o INE, em 2009, este setor tinha um Valor Acrescentado Bruto estimado em cerca de 4,9 mil milhões de euros, correspondendo a 2,9% do PIB. Relativamente à criação de postos de trabalho, pode-se ainda observar que este setor empregava cerca de 661 milhares de pessoas, o que se traduz num Volume de Negócios de cerca dos 21,1 mil milhões de euros.

	VAB (preços correntes) 2009 (milhões de euros) % no PIB		VAB (preços correntes) 2009 (milhões de euros)	Emprego 2009 (milhares de indivíduos)
Agricultura*	1.800	1,1%	6.778,5*	539
Pesca e Aquicultura	181	0,1%	369,6	13
Indústrias Alimentares	2.183	1,3%	11.084,6	95
Indústrias de Bebidas	692	0,4%	2.907,2	14
Sector Agro-Alimentar	4.856	2,9%	21.139,9	661

Fig. 4 – Dados definitivos de 2009.

(* valor previsional referente à produção do ramo agrícola). Fonte: INE.

A Indústria Agroalimentar, composta por cerca de 11 000 pequenas e médias empresas (PME), é a que tem maior impacto em Portugal. Apesar de disperso e de possuir uma imensa pulverização subsetorial, este setor é responsável pela criação de cerca de 110 000 postos de trabalho (Tavares, 2011) *apud* (Cruz, 2011), sendo que a maior parte da produção está confinada a um número reduzido de empresas.

Estes números são reforçados no estudo realizado pela *Deloitte Consultores SA* (2009). Uma vez mais, a Indústria Agroalimentar (IAA) aparece como a que mais contribui para a economia nacional, totalizando um Valor de Negócios de aproximadamente 14 000 M€ e um Valor acrescentado bruto (VAB) de cerca de 3000 M€.



Fig. 5 – Volume de negócios e VAB por indústria transformadora.
(Mil milhões de Euros, 2009). Fonte INE.

Apesar de enfrentar algumas adversidades, como por exemplo, a crise económica a nível mundial e a agravada carga fiscal em Portugal, esta indústria transformadora manteve a sustentabilidade, sendo uma das indústrias que mais investe em Portugal.

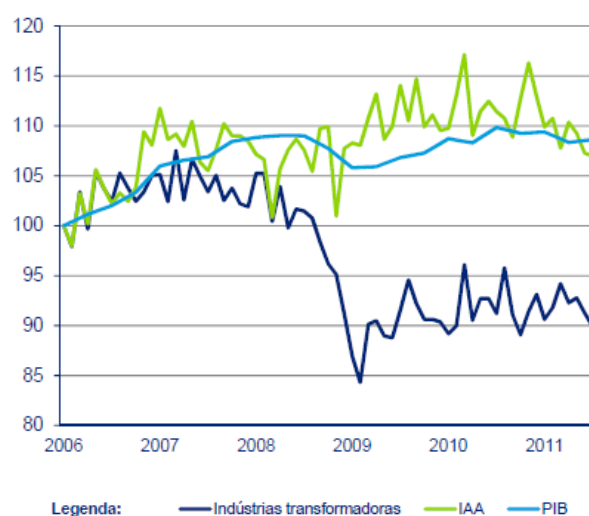


Fig. 6 – Índice de evolução da produção das indústrias transformadoras e PIB.
(2006=100). Fonte: Eurostat.

No mesmo estudo, segundo dados do INE, no caso de Portugal, este setor é responsável por cerca de 110 000 postos de trabalho diretos e cerca de 500 000 indiretos.

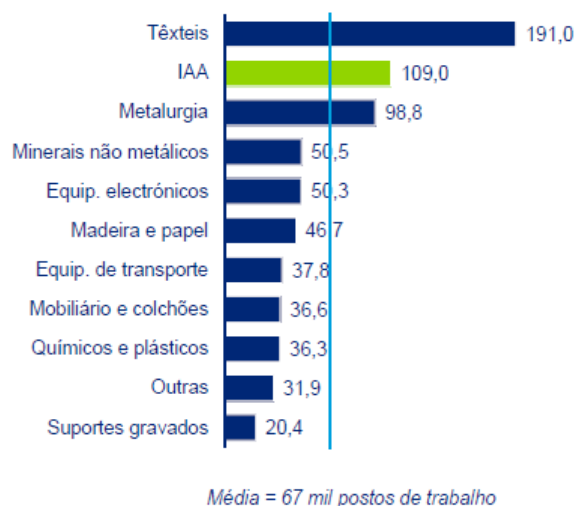


Fig. 7 – Pessoal ao serviço da indústria transformadora.
(Milhares de postos de trabalho ativos, 2009). Fonte: INE.

Os últimos dados do INE, publicados em 2014, são referentes ao enquadramento deste setor no ano anterior à publicação do referido estudo. Assim, em 2013, registaram-se 1638 estabelecimentos UCDR (Unidades de Dimensão Relevante) no âmbito do retalho alimentar, ou seja, no que se refere à venda ao consumidor final, sendo as zonas de Lisboa, Norte e Centro as mais representativas, com 30,9 por cento, 29,4 por cento e 20,8 por cento respetivamente.

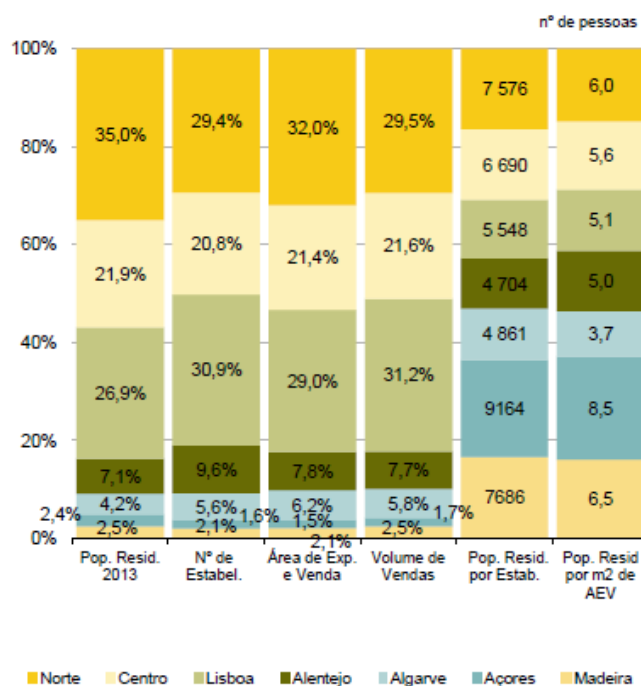


Fig. 8 - UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar
(Alguns indicadores relacionados com a população residente, por NUTS II – 2013).

Fonte: INE.

O volume de vendas das UCDR de retalho referente a 2013 ascende a 11,1 mil milhões de euros, sendo uma vez mais Lisboa, Norte e Centro as zonas onde as vendas são mais significativas, com 31,2 por cento, 29,5 por cento e 21,6 por cento respetivamente.

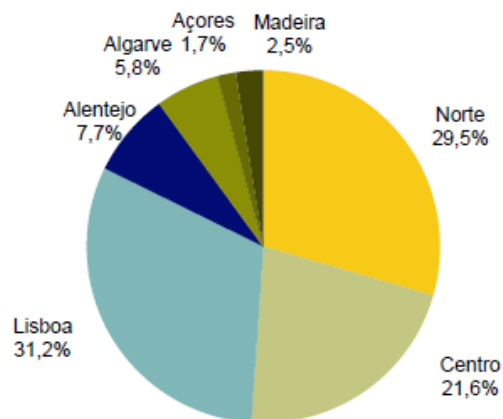


Fig. 9 – UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar
(Distribuição do Volume de Vendas, por NUTS II – 2013).

Fonte: INE.

No que se refere ao volume de vendas por categoria de produtos, destacam-se os produtos alimentares não especificados, com 13,7 por cento, seguidos do leite, seus derivados e ovos com 11,9 e em terceiro lugar surge, com 11,7 por cento, a carne e produtos à base da carne. É de salientar ainda o posicionamento do pão, produtos de pastelaria e confeitaria com 9,3 por cento do volume de vendas a nível nacional.

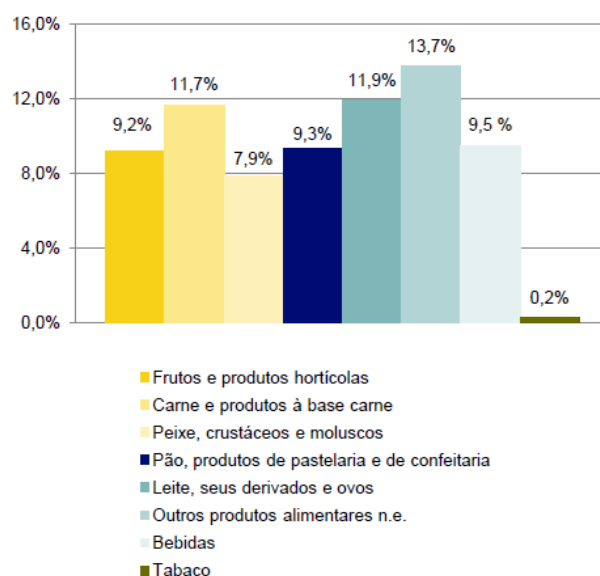


Fig. 10 - UCDR – Comércio a retalho com predominância alimentar
(Peso das Vendas de Produtos alimentares, bebidas e tabaco – 2013).

Fonte: INE.

A laborar neste setor contabilizam-se 3286 estabelecimentos de comércio a retalho, sendo 1638 referentes à indústria alimentar e 1648 relativos à área não alimentar. Destacam-se, em primeiro lugar, Lisboa como a região mais representativa do comércio a retalho, com 1004 estabelecimentos, seguindo-se a zona Norte, com 985 unidades e, em terceiro lugar, o Centro com 710.

2013		Unidade: n.º	
NUTS II	Total	Comércio a retalho	
		Alimentar ou com predominância alimentar	Não alimentar ou sem predominância alimentar
Portugal	3 286	1 638	1 648
Continente	3 144	1 577	1 567
Norte	985	481	504
Centro	710	341	369
Lisboa	1 004	506	498
Alentejo	238	158	80
Algarve	207	91	116
R.A. Açores	59	27	32
R.A. Madeira	83	34	49

Fig. 11 – UCDR – Número de estabelecimentos, segundo a atividade, por NUTS II.

Fonte INE.

2.4. Exportação/Internacionalização dos produtos e marcas nacionais

Nos últimos anos, o setor agroalimentar está a sofrer grandes alterações em Portugal. A base desta transformação reside maioritariamente na crescente inovação e consequente aumento das exportações, o que se traduz numa maior internacionalização dos produtos e marcas nacionais.

De acordo com os dados do INE publicados na revista PortugalGlobal da Aicep, as empresas portuguesas estão cada vez mais interessadas nos mercados externos e, de 2012 a 2013, aumentaram 9 por cento as exportações. Neste contexto, entre 2009 e 2013, o desenvolvimento do comércio internacional agroalimentar terá tido um crescimento médio anual mais significativo ao nível das exportações do que da restante economia. Neste sentido, são cada vez mais os clientes internacionais, especialmente dos países lusófonos. No entanto, existem

atualmente outros mercados emergentes como é o caso da Rússia, mercado para onde Portugal duplicou o número de exportações de 2012 para 2013.

Segundo a mesma fonte, este setor conta com um volume de negócios no valor de 14 mil milhões de euros e 3 mil milhões de Valor Acrescentado Bruto (VAB), sendo a indústria transformadora a que mais contribui para o desenvolvimento da economia portuguesa, gerando um maior número de empregos e contribuindo para 16 por cento do emprego a nível nacional, o que perfaz 110 mil empregos diretos e 500 mil empregos indiretos.

COMÉRCIO INTERNACIONAL DE AGRO-ALIMENTARES							
Balança Comercial de Agro-alimentares (Milhares de Euros)							
	2009	2010	2011	2012	2013	Var % ^a 13/09 (%)	Var % ^b 13/12
Saídas	3.607.066	3.996.697	4.519.096	4.806.617	5.121.872	9,2	6,6
Entradas	7.556.418	8.076.472	8.719.032	8.517.570	8.909.243	4,3	4,6
Saldo	-3.949.352	-4.079.775	-4.199.937	-3.710.953	-3.787.371	--	--
Quota dos Agro-alimentares no Comércio Internacional de Portugal (% Total)							
	2009	2010	2011	2012	2013		
Saídas	11,38	10,72	10,55	10,62	10,82		
Entradas	14,71	13,77	14,72	15,17	15,74		

Fig. 12 – Comércio Internacional de Agroalimentares.

Fonte: INE (in Portugalglobal – AICEP).

Em 2012, este setor foi responsável por 6,2 por cento do Produto Interno Bruto (PIB), correspondendo a 8,9 mil milhões de euros e 15,3 por cento a nível das exportações, o que se traduziu em 9,8 mil milhões de euros. Quanto ao emprego, representa 13,6 por cento, sendo 9,3 por cento – 663 mil pessoas - relativo a postos de trabalho no ramo da agricultura e 2,3 por cento na indústria alimentar, bebidas e tabaco.

De acordo com dados Eurostat e segundo o estudo da *Deloitte* (Magalhães, 2012), apesar de o número de exportações portuguesas estar ainda um pouco aquém dos congéneres europeus, o crescimento deste setor passa

indubitavelmente por estratégias de diferenciação e promoção dos produtos portugueses. Neste contexto torna-se imprescindível falar do papel preponderante de várias entidades, associações e eventos no sentido de promover o que é nacional e bom, elevando deste modo as marcas e produtos nacionais. Tendo-se iniciado uma nova etapa (2014-2020) neste setor, prevê-se também a continuidade dos apoios ao investimento nesta área.

2.5. Entidades promotoras do setor

Cada uma das entidades apresentadas de seguida é descrita com base em informação disponível *online*, nomeadamente os sites das mesmas.

2.5.1. FIPA



Fundada, em 1987, com a missão de representar e defender os interesses da Indústria Portuguesa Agroalimentar a nível nacional e comunitário, a Federação das Indústrias Portuguesas Agroalimentares (FIPA) apresenta as indústrias nacionais ao mercado europeu, fomenta a inovação para a existência de um mercado cada vez mais competitivo e, desta forma, contribui para a consequente riqueza do país. Numa fase inicial, estabeleceu as regras aplicáveis a toda a Indústria Alimentar. Posteriormente priorizou questões relacionadas com a segurança alimentar e a questão da competitividade. Sempre atenta às exigências dos consumidores, atualmente dá ênfase a uma alimentação que promova a saúde e o bem-estar.

Desta forma, ao longo dos anos, o papel da FIPA tem passado por reforçar a confiança dos parceiros e dos consumidores, intensificar a competitividade

industrial, como forma de responder ao mercado global, aumentar a pró-atividade, gerando assim um desenvolvimento sustentável e salientando ainda as práticas de responsabilidade social. Esta Federação está cada vez mais moderna e atenta à realidade europeia, nomeadamente no que se refere à segurança alimentar.

2.5.2. SISAB Portugal



Sendo a maior feira a nível mundial de produtos e marcas unicamente portuguesas, o SISAB – Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas - dá a conhecer o que de melhor se produz em Portugal na indústria agroalimentar, incluindo produtos tão variados como vinhos, azeite, conservas, doçaria, bebidas, entre tantos outros. Durante três dias de degustações, seminários e lançamentos de novos produtos, o SISAB reúne os produtores nacionais, bem como os importadores de todo o mundo, potencia negócios e promove a exportação e subsequente internacionalização das empresas que participam neste evento.

Tratando-se de uma iniciativa privada, o SISAB definiu o seu público-alvo, não se destinando portanto a particulares. Tem como destinatários, por um lado, produtores e empresas nacionais a querer apostar na exportação e, por outro, importadores estrangeiros com interesse em adquirir marcas e produtos portugueses de excelência inseridos no setor agroalimentar. Esta restrição de visitantes tem como objetivo propiciar um ambiente que privilegie a prática de negócios, bem como a valorização da língua portuguesa como língua de negócios no mercado global.

Neste âmbito são dados a conhecer produtos e marcas nacionais de qualidade, devidamente certificados, que vão ao encontro dos vários mercados e que respondem às exigências legais, sanitárias, linguísticas, entre outras. Por um lado, asseguram-se preços competitivos no que se refere, por exemplo à qualidade, certificação e transporte dos produtos e, em contrapartida, as empresas portuguesas adaptam-se aos novos mercados, nomeadamente no que se refere à rotulagem/etiquetagem dos produtos, passando estes a conter a sua descrição em várias línguas e cumprindo com a legislação em vigor do país importador.

A primeira edição do SISAB Portugal teve lugar em 1995 e foi liderada por Carlos Morais. Tratando-se de uma iniciativa anual, no último evento, na 19.^a Edição, reafirmou-se o desejo de internacionalizar as marcas e produtos nacionais, e reuniram-se em Lisboa, de 17 a 19 de fevereiro de 2014, cerca de 500 empresas nacionais e mais de 1600 importadores oriundos de 110 países. Esta terá sido inclusive a edição com maior número de participantes. O espaço da exposição, bem como o número de marcas e produtos portugueses aumentou em 20 por cento e o número de compradores estrangeiros e países presentes cresceu 30 por cento.

2.5.3. PortugalFoods



Fundada em 2008, a PortugalFoods é uma associação constituída por diversas empresas, entidades do sistema científico e tecnológico nacional e também por

entidades regionais e nacionais que integram o setor agroalimentar português. De realçar que, um ano após a sua fundação, esta associação foi reconhecida pelo Ministério da Economia como Pólo de Competitividade e Tecnologia Agroalimentar.

Inicialmente constituída por 38 associados, tem atualmente mais de 100 membros, e a sua missão passa pelo reforço da competitividade das empresas do ramo agroalimentar.

Em 2013, esta associação organizou a primeira edição da Conferência Internacional de Tecnologia Agroalimentar e Inovação (CITAI) & Brokerage, onde estiveram presentes 200 empresas, produtores de conhecimento e instituições governamentais. Durante dois dias relataram-se casos de sucesso empresarial e promoveu-se o conhecimento e a inovação, de forma a facilitar a internacionalização das empresas nacionais.

A PortugalFoods tem facilitado a entrada das empresas nacionais do setor agroalimentar em países como a China, Rússia e Emirados Árabes Unidos, e elevado o número de empresas presentes em feiras internacionais na Alemanha, França, Holanda e Espanha. Deste modo, tem vindo a expor a qualidade dos produtos nacionais, a nossa capacidade de exportação, destacando o facto de sermos cumpridores de todas as normas de qualidade impostas a nível mundial. Neste âmbito, torna-se ainda relevante salientar as visitas que a PortugalFoods promove em Portugal dos principais importadores e distribuidores de países como a Indonésia, Marrocos, China, Brasil, Andorra, Coreia do Sul, Rússia, Sérvia e Suécia.

III – CARATERIZAÇÃO DA ENTIDADE DE ACOLHIMENTO



“Inovar mantendo a Tradição!”

3. Caraterização da entidade de acolhimento

A **FABRIDOCE** – DOCES REGIONAIS, Lda. foi fundada por Joaquim Almeida em 18 de janeiro de 1989, em pleno centro da cidade de Aveiro. Integrando a categoria de Pastelarias e Confeitarias, destacou-se na confeção de doces tradicionais da região, tendo os Ovos Moles merecido um lugar de destaque e tornando-se, por isso, a imagem de marca da empresa.

Devido à sua expansão comercial, o que levou a um crescente aumento da produção, surgiu a necessidade de se investir, em 1992, em novas e modernas instalações fabris, com 2000m², na zona Industrial de Cacia, e que se mantêm até aos dias de hoje. Deste modo, a Fabridoce continuou a apostar na Doçaria Conventual Portuguesa e conseguiu dar resposta às solicitações do mercado.

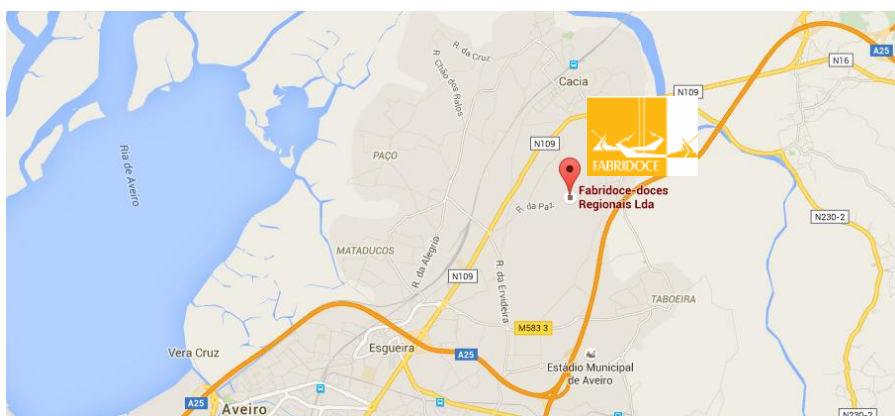


Fig. 13 – Localização geográfica da Fabridoce.

Fonte: *Google Maps* (montagem nossa).



Fig. 14 – Instalações da Fabridoce.

Fonte: *Google Earth*.

Foi assim notório o crescimento da empresa ao longo dos anos, algo que se traduziu ainda no aumento contínuo de vendas e na comercialização gradual dos seus produtos em várias pastelarias da região de Aveiro. Contudo, é no ano 2000 que os produtos da Fabridoce começam a surgir nas grandes superfícies comerciais. Esta entrada nos grandes hipermercados levou a empresa a ser uma das pioneiras, na região de Aveiro, a preocupar-se com o Sistema de Segurança Alimentar (requisito obrigatório para a venda nas grandes superfícies comerciais).

Desta forma, a empresa desenvolveu uma rede sustentada de fornecedores para garantir um fornecimento regular aos seus clientes e tem presença consolidada em Portugal e Espanha, vendo alguns dos seus produtos ser comercializados nas principais cadeias de supermercados na Península Ibérica, tais como o Continente, Pingo Doce, Jumbo, Lidl, E. Leclerc, El Corte Inglés, Mercadona e Supermercados de Confianza, não esquecendo ainda as lojas francas dos aeroportos de Lisboa e Porto. Entretanto, a Fabridoce continuou a sua expansão, tendo entrando igualmente em novos mercados como é o caso dos EUA, Angola, Moçambique, Suíça, França, Luxemburgo, Bélgica e Reino Unido, sendo que a presença nestes mercados é feita predominantemente por intermédio de compradores/distribuidores portugueses que se estabeleceram nesses mercados (Vieira, Dias & Carvalho, 2013: p.63).

Em 2002, a empresa obteve a aprovação de apoio para a realização de um projeto de desenvolvimento das melhores práticas na indústria de pastelaria, conferida pela Agência Europeia para a Segurança e Saúde no Trabalho. Este foi aliás um ano de viragem para esta unidade fabril, pois foi em 2002 que se verificou a alteração da gerência desta sociedade por quotas, em que o Eng.º Rui Almeida começa a exercer funções enquanto CEO da empresa e a empresa almeja ocupar um lugar de destaque no ramo da doçaria regional (Vieira *et al.*, 2013: p.63).

A Fabridoce cumpre ainda com os requisitos da especificação Indicação Geográfica Protegida (IGP) no que se refere à produção dos Ovos Moles e, a partir de 2010, passa a usar o respetivo selo de certificação neste produto:



A empresa obedece ainda às exigências do Sistema de Gestão de Qualidade, de acordo com os referenciais NP EN ISO 9001: 2008, processo iniciado em 2011. Em 2012, por sua vez, a Fabridoce investe 100 mil euros na reestruturação das suas linhas de produção para implementar a *International Food Standard* (IFS – versão 6), tendo obtido a respetiva Certificação IFS nesse mesmo ano, algo que reforçou a competitividade da empresa no processo de internacionalização, uma vez que este tipo de certificação avalia a segurança alimentar e o nível de qualidade dos produtos e é essencial para as empresas penetrarem nos mercados externos. O referencial IFS tem como objetivo avaliar o sistema de qualidade e segurança alimentar dos fornecedores e aplica-se a todas as fases após a produção alimentar (Santiago, 2011:31). A Fabridoce viu a sua certificação IFS Food renovada com a classificação *Higher Level*, tendo assim atingido o seu objetivo para 2013 e garantido o compromisso com a máxima Qualidade dos seus produtos.



A Fabridoce está presente em várias feiras nacionais e utiliza ainda os media (jornais e revistas) e a Internet (através do site e das redes sociais, nomeadamente o *facebook*) como forma de promover a sua marca (Vieira *et al.*, 2013: p.63). Com o intuito de dar a conhecer os produtos além fronteiras, a empresa participa igualmente em feiras internacionais do setor, estabelece parcerias com empresas internas e distribuidores e faz prospeção direta nos países alvo.

Atualmente a laborar com 53 colaboradores (incluindo Fábrica e lojas), a empresa possui um vasto conhecimento das receitas conventuais e dos processos de fabrico destes doces e tem apostado na introdução e desenvolvimento de maquinaria industrial específica que vai ao encontro da melhoria das condições de trabalho dos seus colaboradores, ao mesmo tempo que mantém a característica tradicional à qual a empresa está associada, preservando, deste modo, o lema da fábrica “Inovar mantendo a tradição”. Conhecida pela sua pastelaria de elevada qualidade e capacidade de desenvolver novos produtos, ajustados às necessidades de cada cliente, a Fabridoce foi destacada, pelo IAPMEI (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação), pelo Quinto ano consecutivo, *PME Excelência*, mérito que se traduz pelo crescimento do negócio e pela solidez económico-financeira da empresa.



PME líder'08



PME líder'09



PME líder'14



excelência'10



excelência'11



excelência'12



excelência'13



excelência'14

3.1. Organigrama da empresa

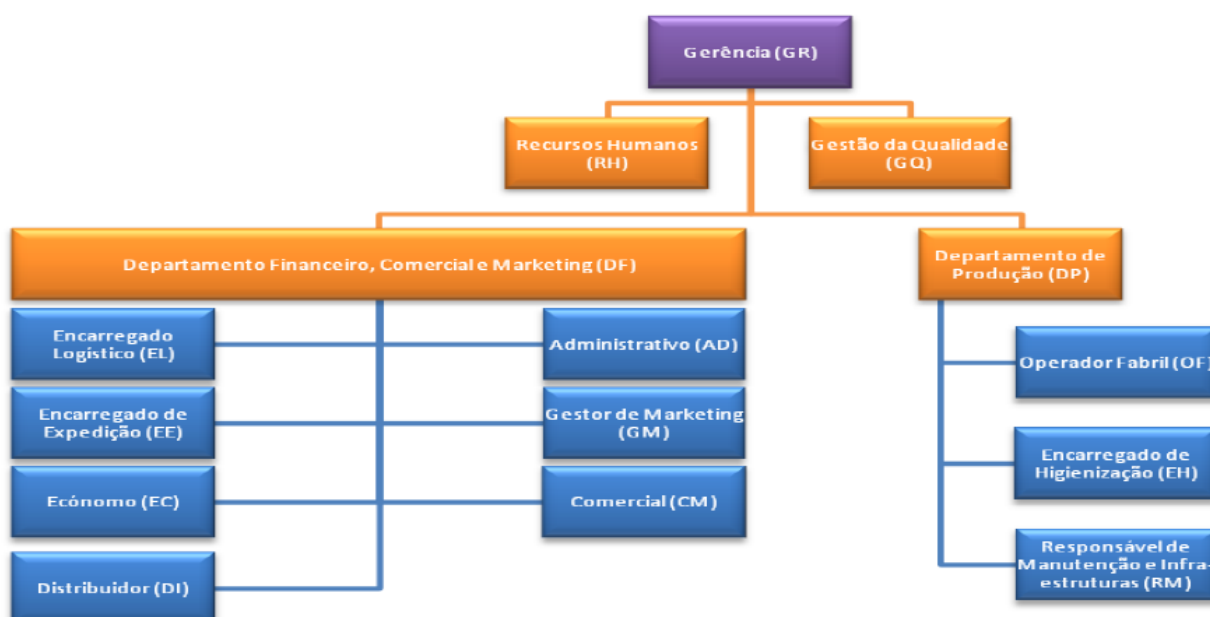


Fig. 15 – Organigrama da empresa.

Fonte: Fabridoce.

3.2. Missão, visão e valores da empresa

A Fabridoce - Doces Regionais, LDA. tem como missão desenvolver, produzir e comercializar produtos de doçaria, de elevada qualidade, baseados no saber fazer tradicional português, promovendo, desta forma, o consumo de géneros alimentícios que promovem e satisfazem as necessidades dos clientes.

A visão da empresa passa por concretizar uma posição de liderança no mercado nacional e na doçaria regional, estando esta associada a uma imagem de inovação, qualidade e responsabilidade social e ambiental.

A empresa assegura assim os seguintes valores:

Responsabilidade – Assume em toda a totalidade todos os seus atos perante o cliente, consumidores, colaboradores e fornecedores;

Higiene – A manutenção dos espaços têm todo um alto padrão de controlo de higiene, bem como o nível dos colaboradores, tendo em conta a qualidade máxima de todos os serviços que são propostos e nos seus produtos também;

Seriedade e Ética na Gestão – A transparência na assunção dos objetivos internos e externos, sendo estes baseados na ética da empresa e em todas as áreas de gestão.

Sustentabilidade – Esta é assegurada pela viabilidade económica da empresa cumprindo os seus objetivos respeitando o meio ambiente e o meio social corretos.

Respeito Mútuo – Este respeito é feito relativamente aos colaboradores, fornecedores e clientes, escutando-os e admitindo os seus pontos de vista. Existe a compreensão dos modos de vida, das culturas e interesses de cada um.

Integridade – Para a empresa significa o respeito pelos seus compromissos, tendo em conta a palavra de agir de forma correta sempre com os clientes, colaboradores e fornecedores.

Partilha – A empresa partilha o seu conhecimento técnico com todos os envolvidos e que efetivamente fazem a empresa, como, colaboradores, fornecedores, clientes.

Progresso e Inovação – A empresa mostra um espírito inovador relativamente aos seus produtos, tentando melhorar sempre adquirindo melhores e mais conhecimentos, e aplicando-os nos seus produtos.

3.3. Matérias-primas e Volume de Negócios

A Fabridoce integra na sua produção gemas de ovo frescas e pasteurizadas, de acordo com a especificidade de cada artigo. Além disso, os produtos não têm adição de corantes, nem conservantes e há uma rastreabilidade contínua de produtos e matérias-primas que faz com que a empresa mereça um lugar de destaque no mercado. Atualmente 95,2% do volume de negócios da Fabridoce refere-se ao mercado nacional e 4,8% é relativo ao mercado externo.

Volume de negócios

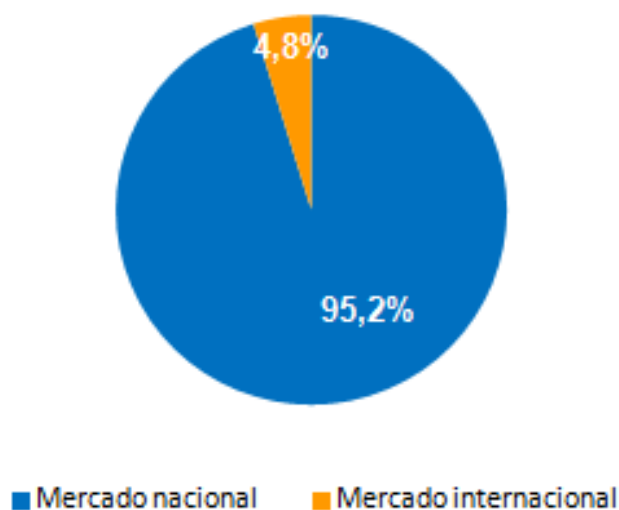


Fig. 16 – Volume de Negócios da Fabridoce.

Fonte: Fabridoce (montagem nossa).

3.4. Gama de produtos

Relativamente à sua produção, a empresa disponibiliza uma variedade de produtos, subdivididos em diversas categorias - gama tradicional conventual, gama pastéis, gama biscoitos e gama inovação.

3.4.1. Gama Conventual



Ovos Moles de Aveiro IGP



Broinhas de Ovos Moles



Moliceiros



Castanhas de Ovos



Fios de Ovos



Trouxas de Ovos



Pão de Ló



Creme de Ovos Moles



Lampreia d'Ovos

3.4.2. Gama Pastéis



Tartes de
Amêndoa e
Feijão



Tortas de
Azeitão



Pastéis de
Águeda



Pastéis de
Vouzela



Pastéis de
Torres Vedras



Quindins

3.4.3. Gama Biscoitos



Raivas



Almendrados



Rosquinhas
integrais



Cavacas de
Pombal



Beijinhos de
Pombal



Suspiros



Telhas de
Amêndoa



Sojinhas
Integrais

3.4.4. Gama Inovação



Pudim de leite
condensado



Queijinhos de
Amêndoa com
Ovos Moles



Truffas com Ovos
Moles



Mós de Chocolate

Fig. 17 – Gama de Produtos.

Fonte: *site* da Fabridoce.

3.5. Espaços Fabridoce abertos ao público

3.5.1. Loja “Sabores com Tradição”

Em Aveiro, na zona histórica da cidade, a Fabridoce aposta num novo nicho de mercado e disponibiliza ao público em geral a loja *Gourmet* “Sabores com Tradição”, onde coloca à venda os seus produtos, assim como compotas, sal, licores e algum artesanato local e regional. Esta loja abriu em maio de 2008 e, um ano mais tarde, abre um novo espaço no coração da cidade. O projeto da “Oficina do Doce” surge então em 28 de julho de 2009. O investimento não cessa aqui, tendo a Fabridoce inaugurado, em maio de 2014, a Gelateria “Gelados de Portugal”.

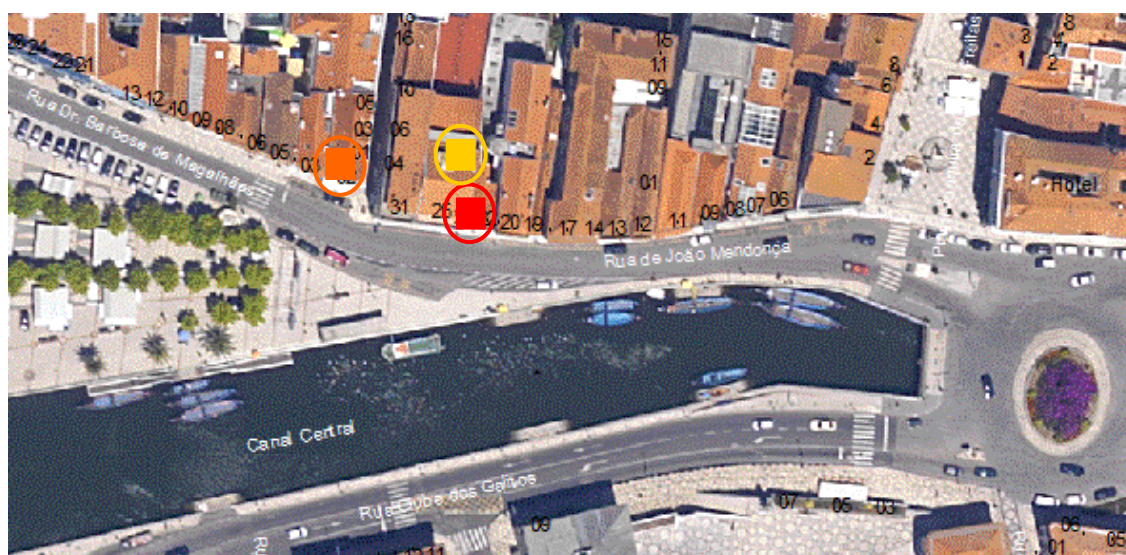


Fig. 18 - Localização dos espaços Fabridoce.

Fonte: SMIGA – Sistema Municipal de Informação Geográfica de Aveiro, Google Imagens, *site* da Fabridoce (montagem nossa).

3.5.2. Oficina do Doce

Inicialmente eram efetuadas visitas à fábrica, em Cacia, onde se podia assistir ao modo de produção dos Ovos Moles. No entanto, de modo a dar cumprimento às regras de higiene e segurança alimentar houve a necessidade de se encontrar outra forma de promover estas visitas. Deste modo, surgiu a “Oficina do Doce”, onde se conta a envolvente histórica dos Ovos Moles, o doce ex-libris da Região de Aveiro. Este espaço recebe curiosos, turistas nacionais e estrangeiros e ainda inúmeras visitas de várias escolas a nível nacional.

A Oficina está dividida em 3 espaços distintos e as visitas têm uma duração de cerca de 45 minutos. Em primeiro lugar, os visitantes assistem a um pequeno filme sobre a história dos Ovos Moles e outros doces típicos da Região. Tratando-se de um espaço exposicional didático, é posteriormente feita uma pequena demonstração de como se fabrica este produto. Os visitantes mais audazes têm ainda a possibilidade de experimentar a arte enquanto doceiros(as), auxiliando no enchimento e corte dos ovos moles. Consequentemente têm a oportunidade de provar este doce e adquirir os produtos Fabridoce na lojinha da Oficina.

3.5.3. Gelados de Portugal

A gelataria “Gelados de Portugal” tem como missão selecionar sabores únicos que procurem a tradição dos gostos portugueses e elevar tudo o que é genuinamente português. Desta forma, a empresa destaca, uma vez mais, os seus produtos - gelados artesanais com sabores únicos (ovos moles de Aveiro, leite creme, mirtilo com framboesa e chocolate, banana da Madeira com pepitas de chocolate, chocolate com suspiro e requeijão com doce de abóbora), tendo recentemente introduzido novos sabores, como é o caso do gelado de Pastel de Nata, Bolacha Maria e o Sorvete de ananás dos Açores.

3.5.3.1. Sabores dos Gelados de Portugal



Gelado com Ovos Moles de Aveiro



Gelado de requeijão com doce de abóbora



Gelado de leite creme



Gelado de mirtilo com framboesa e chocolate



Gelado de banana da Madeira com pepitas de chocolate



Gelado de chocolate com suspiros

Fig. 19 – Gama de Gelados.

Fonte: *site* da Fabridoce.

3.5.4. Organigrama da fábrica e dos vários espaços abertos ao público



Fig. 20 - Organigrama com logótipos.

Fonte: *Google* Imagens, *site* da Fabridoce (montagem nossa).

O presente organigrama representado por logótipos apresenta os vários espaços da Fabridoce abertos ao público: A loja *Gourmet* “Sabores com Tradição”, a Oficina do Doce e a gelataria “Gelados de Portugal”. Constata-se no organigrama que todos estes logótipos têm a combinação do nome com imagens/desenhos, tratando-se portanto de logótipos com nomes em versão pictórica.

Em primeira instância posiciona-se a Fabridoce (empresa-sede), cujo logótipo tem o seu nome associado a um dos ícones da região de Aveiro, o barco moliceiro. Por outro lado, é de salientar o nome da própria empresa que, através da amálgama dá origem à palavra “Fabridoce” que, por sua vez, identifica imediatamente o ramo a que esta se dedica - a doçaria.

O logótipo da loja gourmet centra-se na questão da tradição, como o próprio nome “Sabores com Tradição” assim o indica, remetendo desta forma para o modo de confeção artesanal, lema aliás da própria empresa. Também aqui surge a imagem do moliceiro associado a este espaço. Inicialmente ligado à apanha do moliço, uma mistura de algas e plantas existente na ria de Aveiro, utilizadas para fertilizar os campos, a verdade é que atualmente o barco moliceiro passou a ser uma atração turística, sendo considerado um símbolo da preservação cultural das tradições.

No que se refere à Oficina do Doce, se analisarmos etimologicamente a palavra “oficina”, esta faz alusão a laboratório, a uma aula ou curso prático sobre uma área específica, no fundo um espaço didático que, neste caso, é imediatamente associado à doçaria com a expressão “do doce”. Quer o nome do estabelecimento, quer o próprio logótipo são identificativos do ramo a que a empresa se dedica, algo reforçado pelo uso de imagens de produtos Fabridoce na expressão “do Doce”. Cada uma das letras é então associada a um produto específico, conforme os esquemas abaixo.




Letra	Produto	Imagem
D	Pão de Ló Conventual	
O	Lampreia d'Ovos	
D	Fios de Ovos	
O	Ovos Moles de Aveiro IGP	
C	Trouxas de Ovos	
E	Pastéis de Vouzela	

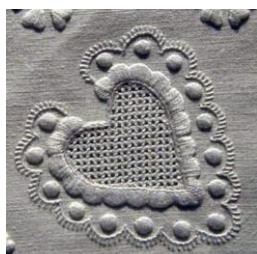
Fig. 21 – Explicação/desconstrução do logótipo da Oficina do Doce.

Fonte: Google Imagens, *site* da Fabridoce (montagens nossas).

O mais recente espaço aberto ao público, a gelataria, alia o seu nome à imagem de um coração “rendilhado”. O coração, símbolo do amor, é bastante utilizado na arte popular portuguesa, como por exemplo no “lenço dos namorados” (Pessanha, 1957). Esta figura presente nos bordados de Viana do Castelo é

representativa do artesanato local, mas hoje em dia acaba por ser um símbolo nacional. Tratando-se de gelados artesanais, esta imagem remete-nos uma vez mais para a questão da tradição, como uma forma de destacar o que é português. Neste caso, o foco são os gelados feitos com produtos nacionais, nomeadamente a banana da Madeira ou o ananás dos Açores. Destacam-se ainda sabores típicos Portugueses, daí o gelado de Ovos Moles, leite creme, entre outros. Trata-se de “Inovar mantendo a tradição”, como faz jus o lema da Fabridoce.

Bordado de Viana



Lenço dos Namorados



Logótipo



Fig. 22 – Coração de Viana.

Fontes: Guedes (2009) e Google Imagens.

IV. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO



(...) “O que eu faria, então, atenciosas leitoras, não sei se alguma de vós já teve a condescendência de o fazer. Mandava-o á meia noite aparecer debaixo da minha janella; e, sendo no entrudo, atirava-lhe um ovo de cheiro; sendo na semana santa, quatro confeitos; e, no Natal, uma tigelinha de ovos móles” (...)

Camilo Castelo Branco, A Filha do Arcediago

4. Atividades desenvolvidas durante o Estágio

O estágio curricular na Oficina do Doce decorreu entre 6 de janeiro e 1 de junho de 2015, em horário flexível, acordado com a entidade de acolhimento (anexo I). No primeiro dia de estágio conheci a coordenadora da Oficina do Doce, Laura Benjamin, que me deu umas breves noções relativamente ao fardamento a usar e me alertou para o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar. Neste dia fiquei a conhecer o espaço da loja “Sabores com Tradição “ e a “Oficina do Doce”. Foram-me entregues os guiões das visitas em Português, Inglês, Alemão, Espanhol e Francês, e estive a visualizar os respetivos vídeos utilizados nas visitas. Também neste dia, e dado que a coordenadora estava a fazer a montra da loja alusiva às festas de São Gonçalinho, Santo Padroeiro de Aveiro, tive a oportunidade de contribuir com sugestões para a elaboração da mesma, pelo que cheguei a arranjar redes camareiras para a decoração da montra da loja e da gelataria. As redes aludem ao momento em que os populares apanham as cavacas que são atiradas do cimo da capela de São Gonçalinho.



Fig.23 - Montra da loja “Sabores com Tradição”.

Fonte: Oficina do Doce.

4.1. Atividades realizadas na loja “Sabores com Tradição”

Numa primeira fase, que correspondeu à época baixa do comércio, desempenhei funções maioritariamente na loja “Sabores com Tradição”. Fui apresentada às colegas Dina e Sara que entretanto também me foram explicando o modo de funcionamento da loja. Neste âmbito, fui elucidada relativamente aos produtos existentes para venda, respetivos preços e códigos e fui informada das tarefas diárias a desempenhar na loja, nomeadamente a preparação da taça de degustação, o ligar e desligar a televisão e colocar o vídeo de demonstração da confeção dos produtos Fabridoce, entre outras coisas. Nesta altura foram fornecidas as senhas e palavras passe do computador e do cofre e foi-me explicado o modo de funcionamento do programa utilizado tanto na loja como na Oficina, o *PowerGest*. Fiquei a saber como efetuar e registar as vendas efetuadas, nomeadamente no que se referia à elaboração de faturas - simplificadas e de loja - e como proceder no caso dos *vouchers* de desconto dos parceiros, designadamente dos operadores turísticos dos barcos moliceiros.

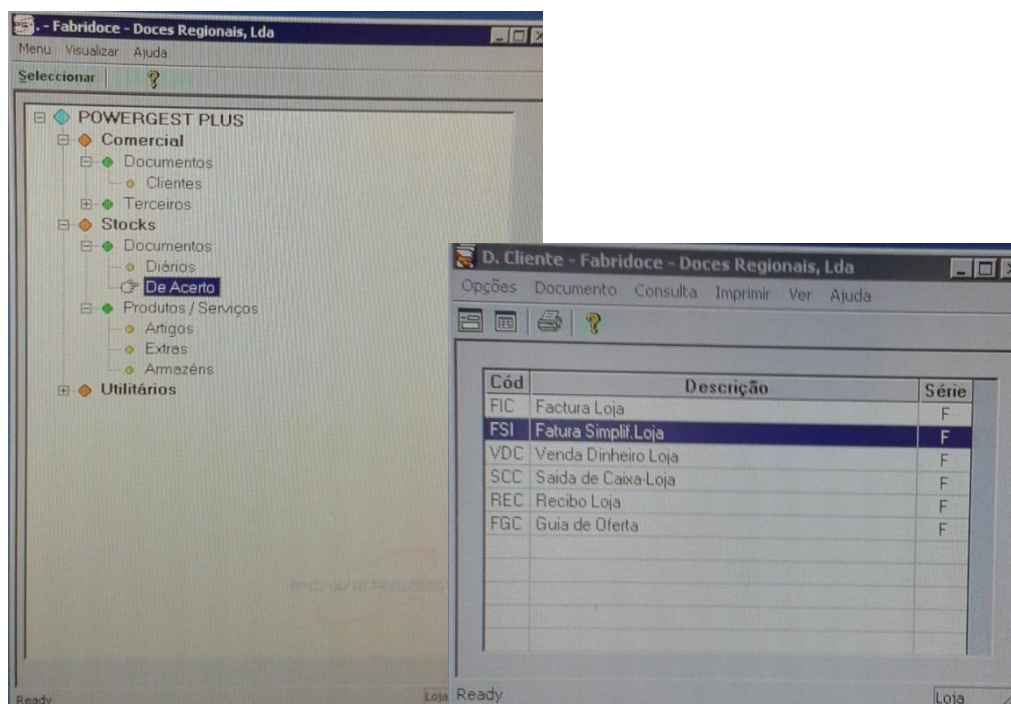


Fig. 24 - Programa *PowerGest*.

Fonte própria.

Na loja realizei várias tarefas administrativas e logísticas: para além do atendimento ao cliente, fiz atendimento telefónico, contagem de *stock*, transferência de material da loja para a Oficina e vice-versa e receção e devolução de artigos. Neste âmbito foi necessário elaborar notas de encomenda e devolução de produtos e enviar *email* para a fábrica com a devida informação. Aquando da entrega do material, era necessário conferir tudo e fazer a respetiva guia de receção do mesmo.

Em meados do mês de janeiro houve uma formação de Francês para as colaboradoras (Laura, Dina e Sara), pelo que me foi proposto assegurar o atendimento da loja durante a manhã e assim foi até ao término do curso. Em fevereiro foi-me solicitado que contribuísse com sugestões de panfletos alusivos ao dia de São Valentim, (anexo II). No dia 14 de fevereiro, andei pelas ruas a fazer publicidade, pelo que estive a distribuir rifas em forma de coração, com promoções/descontos a utilizar nos três espaços Fabridoce: loja, oficina e gelataria (anexo III).

4.2. Atividades desenvolvidas na Oficina do Doce

4.2.1. Produção de materiais

Numa fase inicial, em que a afluência de visitas à Oficina do Doce era menor, fui incumbida de elaborar umas palavras cruzadas para incluir no folheto/*booklet* entregue aos alunos das escolas no final das visitas. O folheto, que apresenta a história dos Ovos Moles em banda desenhada, continha a imagem de uma vendedeira para os alunos pintarem, pelo que se pretendia elaborar uma nova versão com palavras cruzadas. Atualmente são utilizados os dois folhetos: o que já existia, com a figura da vendedeira, destinado às crianças mais pequenas, e o outro, com as palavras cruzadas, para os alunos mais crescidos (anexo IV).



O que aprendi na minha visita...

Preenche as palavras cruzadas:

1.							O				
						2.	V				
						3.	O				
4.							S				
						5.			M		
6.							O				
						7.		L			
						8.		E			
						9.		S			

1. Os ovos moles têm como origem o Convento de
2. Os ovos moles têm 15 dias de
3. A parte exterior do ovo mole é
4. Os ovos moles apresentam-se em hóstia, mas também podem ser vendidos dentro de
5. As são o ingrediente principal dos ovos moles.
6. Antigamente os ovos moles serviam como para fortalecer os doentes.
7. As freiras usavam as dos ovos para engomar os hábitos.
8. As barricas de ovos moles podem ser de ou porcelana.
9. São necessários dias para confeccionar os ovos moles.

No final do mês de fevereiro, a Fabridoce esteve presente na BTL – Feira Internacional do Turismo, em Lisboa, pelo que foi solicitado que elaborasse uma listagem com os nomes dos contactos recolhidos/estabelecidos no evento, de forma a facilitar a sua pesquisa no futuro.

Entre os dias 20 e 22 de março decorreu, no Rossio, o encontro feminino das tunas FITUAV, tendo eu elaborado rifas alusivas ao tema para distribuir aquando do evento.

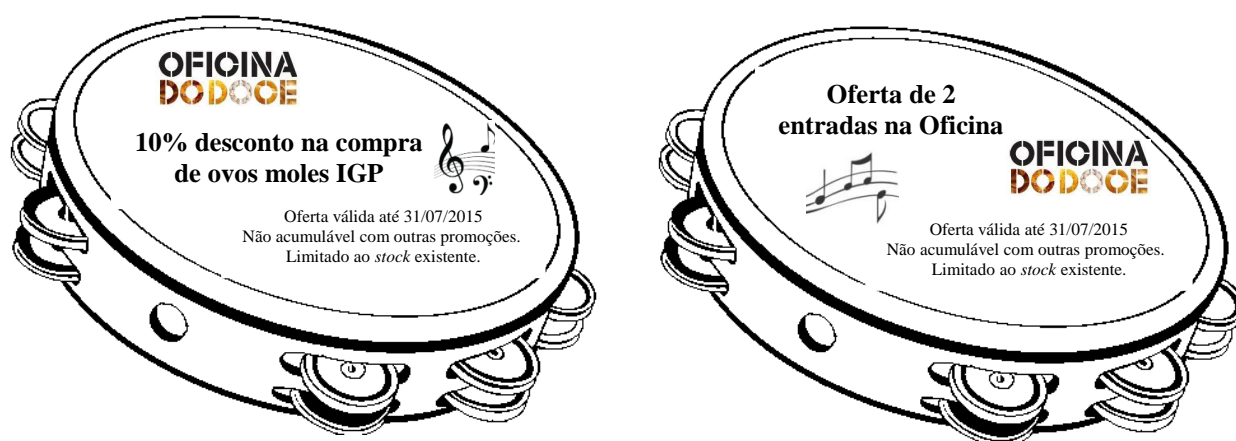


Fig. 25 - Rifas da Oficina do Doce.



Fig. 26 - Rifas da loja “Sabores com Tradição”.

Em meados de março foram também elaboradas rifas com descontos para entregar aos parceiros - operadores turísticos dos moliceiros – para estes, por sua vez, as darem aos turistas. Nesse período cortámos e dobrámos rifas que posteriormente foram utilizadas pelos clientes. Deste modo, todos os produtos adquiridos com estas rifas tiveram que ser registados com um código diferente, de forma a justificar o desconto.

Dado que as visitas de turistas alemães à Oficina do Doce são uma realidade diária, elaborei também rifas para estes grupos em particular.



Fig. 27 – Rifas em Alemão.

4.2.2. Traduções

Tanto a loja como a Oficina do Doce estão localizadas no coração da cidade de Aveiro, no Rossio, sendo, por isso, locais frequentados/visitados por muitos turistas de diferentes nacionalidades. Seguindo esta linha de pensamento, o conhecimento de idiomas torna-se deste modo uma ferramenta realmente importante e uma competência de extrema relevância no atendimento aos clientes.

Neste contexto, elaborei então uma lista com os produtos comercializados na loja “Sabores com Tradição”, com os respetivos ingredientes em Inglês e Alemão, de forma a facilitar a descrição dos mesmos aos clientes estrangeiros.

- Tradição conventual / Pastéis
- Convent Confectionery / Pastries (EN)
- Konventuale Süssewaren – Sortiment (DE)

Produtos Products Produkte	Ingredientes Ingredients Zutaten	Idioma Language Sprache
----------------------------------	--	-------------------------------

Ovos Moles de Aveiro IGP	Gemas de ovo, açúcar, água	Português
Ovos Moles from Aveiro PGI	Egg yolk, sugar and water	English
Ovos Moles aus Aveiro ggA	Eigelb, Zucker, Wasser	Deutsch

Pão de Ló	Bolo (ovos, farinha e açúcar)	PT
	Sponge cake (eggs, flour and sugar)	EN
	Rührteigkuchen (Eier, Mehl und Zucker)	DE

Fios de Ovos	Servem para decorar bolos	PT
Egg threads	They are used to decorate cakes	EN
Ei Fäden	Dient der Kuchendekorieren	DE

Pastéis de Águeda	Gema de ovo, farinha de trigo, açúcar e amêndoa	PT
Pastries from Águeda	Egg yolk, wheat flour, sugar and almonds	EN
Kekse aus Águeda	Eigelb, Weizenmehl, Zucker und Mandeln	DE

Pastéis de Vouzela	Gema de ovo, farinha de trigo e açúcar	PT
Pastries from Vouzela	Egg yolk, wheat flour and sugar	EN
Kekse aus Vouzela	Eigelb, Weizenmehl und Zucker	DE

Pastéis de Torres Vedras	Ovos, açúcar, feijão e amêndoa	PT
Pastries from Torres Vedras	Eggs, sugar, beans and almonds	EN
Kekse aus Torres Vedras	Eier, Zucker, Bohnen und Mandeln	DE

Moliceiros	Gema de ovo, açúcar e água	PT
	Egg yolk, sugar and water	EN
	Eigelb, Zucker und Wasser	DE

• Gama Inovação / Innovation range (EN) / Innovation Sortiment (DE)

Produtos Products Produkte	Ingredientes Ingredients Zutaten	Idioma Language Sprache
Truffas de Chocolate com Ovos Moles	Chocolate, laranja, ovos moles, leite condensado e côco	PT
Chocolate truffles with Ovos Moles	Chocolate, Orange, <i>ovos moles</i> , condensed milk and coconut	EN
Schokoladentrüffel mit Ovos Moles	Schokolade, Orange, <i>ovos moles</i> , Kondensmilch und Kokos	DE
Queijinhos de amêndoa	Amêndoa, <i>ovos moles</i>	PT
	Almonds and <i>ovos moles</i>	EN
	Mandeln und <i>ovos moles</i>	DE
Castanhas de ovos	Gemas de ovo, açúcar e água	PT
Egg chestnuts	Egg yolk, sugar and water	EN
Kastanien aus Eigelb	Eigelb, Zucker, Wasser	DE

• **Gama Biscoitos / Biscuits (EN) / Kekse (DE)**

Produtos Products Produkte	Ingredientes Ingredients Zutaten	Idioma Language Sprache
Mós de chocolate	Biscoitos com chocolate	PT
	Cookies with chocolate	EN
	Kekse mit Schokolade	DE
Línguas da sogra	Biscoitos com ovos, açúcar e baunilha	PT
	Biscuits made with eggs, sugar and vanilla	EN
	Kekse aus Eiern, Zucker und Vanille	DE
Bolos de gema	Biscoitos com Ovos cobertos com glacé	PT
	Biscuits made with eggs and covered with a glaze icing	EN
	Kekse aus Eiern mit Glasur	DE
Raivas	Biscoitos com manteiga e canela	PT
	Biscuits with butter and cinnamon	EN
	Butter und Zimtkekse	DE
Telhas de amêndoa	Biscoitos com ovos, açúcar, baunilha e amêndoas	PT
	Biscuits with eggs, sugar, vanilla and almonds	EN
	Keksen aus Eier, Zucker, Vanille und Mandeln	DE
Beijinhos	Biscoitos com baunilha, cobertos com glacé	PT
	Biscuits with vanilla and covered with a glaze icing	EN
	Vanillekekse mit Glasur	DE

• **Conservas e Patés**

Canned fish and patés (EN) / Konserven und Pasteten (DE)

Produtos Products Produkte	Idioma Language Sprache
----------------------------------	-------------------------------

Bacalhau em azeite e alho	PT
Codfish in olive oil and garlic	EN
Stockfisch in Olivenöl und Knoblauch	DE

Bacalhau à Portuguesa com azeite e alho	PT
Portuguese codfish in olive oil and garlic / Codfish alla Portuguese with olive oil and garlic	EN
Stockfisch mit Olivenöl und Knoblauch	DE

Sardinhas em azeite	PT
Sardines in olive oil	EN
Sardinen in Olivenöl	DE

Sardinhas sem pele e sem espinha	PT
Skinless and boneless sardines in olive oil	EN
Sardinen in Olivenöl ohne Haut und Gräten	DE

Sardinhas em tomate e azeite	PT
Sardines in tomato sauce and olive oil	EN
Sardinen in Tomatensoße und in Olivenöl	DE

Sardinhas em azeite biologic	PT
Sardines in biological olive oil	EN
Sardinen in Bio Olivenöl	DE

Filetes de atum em azeite	PT
Tuna fillets in olive oil	EN
Thunfisch in Olivenöl	DE

Filetes de truta em escabeche	PT
Trout fillets in pickled sauce	EN
Marinierte Forellenfilets	DE

Petinga em tomate	PT
Small sardines in tomato sauce	EN
Kleine Sardinen in Tomatensoße	DE

Enguias em lata picante	PT
Spicy eels	EN
Pikanter Aal	DE

Enguias em molho de escabeche	PT
Eels in marined / Pickled eels	EN
Marinierte Aale	DE

Enguias em molho de escabeche picante	PT
Eels in spicy pickled sauce	EN
Aale in pikanter Marinade	DE

Paté de sardinha	PT
Sardine paté	EN
Sardinenpastete	DE

Paté de sardinha picante	PT
Spicy sardine paté	EN
Pikante Sardinenpastete	DE

Paté de atum	PT
Tuna paté	EN
Thunfischpastete	DE

Paté de atum picante	PT
Spicy tuna paté	EN
Pikante Thunfischpastete	DE

Paté de cavalinha com pimenta vermelha	PT
Spicy mackerel paté	EN
Pikante Makrelenpastete	DE

Paté de truta com vinho do Porto	PT
Trout paté with Port wine	EN
Forellenpastete mit Portwein	DE

• Compotas / Jams / Konfitüren

Produtos Products Produkte	Idioma Language Sprache
----------------------------------	-------------------------------

Abóbora	PT
Pumpkin	EN
Kürbis	DE

Abóbora com canela	PT
Pumpkin with cinnamon	EN
Kürbis mit Zimt	DE

Abóbora com noz	PT
Pumpkin with walnuts	EN
Kürbis mit Walnuss	DE

Figo	PT
Fig	EN
Feigen	DE

Mel	PT
Honey	EN
Honig	DE

Tomate	PT
Tomato	EN
Tomate	DE

Mirtilo	PT
Blueberry	EN
Heidelbeer	DE

Mirtilo com framboesa	PT
Blueberry with raspberry	EN
Heidelbeer mit Himbeer	DE

Frutos vermelhos	PT
Red berry fruit	EN
Beerenobst	DE

Morango com tangerina	PT
Strawberry with tangerine	EN
Erdbeer mit Mandarine	DE

• **Licores / Liqueurs / Likör**

Produtos Products Produkte	Idioma Language Sprache
----------------------------------	-------------------------------

Beirão (típico de Portugal)	PT
Typical Portuguese Liqueur	EN
Typischer Likör aus Portugal	DE

Canela	PT
Cinnamon	EN
Zimt	DE

Frutos vermelhos	PT
Red berry fruit	EN
Beerenobst	DE

Mirtilo	PT
Blueberry	EN
Heidelbeer	DE

Framboesa	PT
Raspberry	EN
Himbeer	DE

Amora	PT
Blackberry	EN
Brombeer	DE

Laranja	PT
Orange	EN
Orange	DE

• **Gelados / Ice-cream / Eis**

Produtos Products Produkte	Idioma Language Sprache
----------------------------------	-------------------------------

Ovos Moles de Aveiro IGP	PT
Ovos moles de Aveiro (PGI)	EN
Ovos Moles de Aveiro (ggA)	DE

Mirtilo com framboesa e chocolate	PT
Blueberry with raspberry and chocolate	EN
Heidelbeer mit Himbeer und Schokolade	DE

Banana da Madeira com pepitas de chocolate	PT
Banana from Madeira with chocolate chips	EN
Banane aus Madeira mit Schokolade	DE

Chocolate com suspiro	PT
Chocolate with meringues	EN
Schokolade mit Meringues	DE

Leite creme	PT
Creme brulee / Custard	EN
Milchcreme	DE

Requeijão com doce de abóbora	PT
Cottage cheese with pumpkin jam	EN
Quark mit Kürbismarmelade	DE

• Outros produtos / Other products / Andere Produkte

Produtos Products Produkte	Ingredientes Ingredients Zutaten	Idioma Language Sprache
----------------------------------	--	-------------------------------

Cupcakes	Morango / limão / capuccino	PT
	Strawberry / lemon / cappuccino	EN
	Erdbeere / Zitrone / Cappuccino	DE

Bombons citronetes	Chocolate, laranja	PT
	Chocolate, orange	EN
	Schokolade, Orange	DE

Queijo de figo	Figo, amêndoa e ervas aromáticas	PT
Almond cheese	Fig, almonds and herbs	EN
Feigenkäse	Feigen, Mandeln und Kräuter	DE

Sal tradicional		PT
Traditional salt		EN
Traditionelles Salz		DE

Flor de Sal – mistura para saladas	Sal e oregãos	PT
Fleur de Sel - mixture for salads	Salt and oregano	EN
Salzblume - Mischung für Salate	Salz und Majorane	DE

Flor de Sal – mistura para carnes	Sal, piri-piri e alecrim	PT
Fleur de Sel - mixture for meat	Salt, pepper and rosemary	EN
Salzblume - Mischung für Fleisch	Salz, „Piri-Piri“ und Rosmarin	DE

Flor de sal – mistura para peixe	Sal com especiarias	PT
Fleur de Sel - mixture for fish	Salt with herbs and spices	EN
Salzblume - Mischung für Fisch	Salz mit Kräuter und Gewürzen	DE

Uma das tarefas que me foi designada foi a revisão/tradução de vários documentos para Inglês e/ou Alemão, nomeadamente um *PowerPoint* com o perfil da empresa, que é normalmente utilizado em eventos como, por exemplo, feiras internacionais, como forma de apresentar a empresa e os produtos Fabridoce.





We have been improving the traditional know-how of Portuguese Confectionery since 1989.

Innovating while respecting Tradition!

- ✦ In 1992 Fabridoce invests in a new production facility with 2.000m2 and invests in commercialising these products nationwide.
- ✦ It is pioneer in the continuous implementation of the HACCP.
- ✦ It meets the requirements of the Quality System of the **IFS International Food Standard** referential – Version 6.
- ✦ It also has a Gourmet Shop and a workshop of traditional sweets in Aveiro.



Competitiveness Factors

- *Innovation*
- *Management*
- *Quality*



Innovation



**Deep Knowledge
of Traditional
Convent Recipes
and Cooking
Processes**

**Design &
Development of
Industrial
Machinery**

 **High Quality Pastry**

 **Ability to Develop New
Products tailored for each
Client**



Management

Awarded the "PME Excelência" for the third consecutive year

Prize awarded by the Portuguese Government to Small and Medium-Sized Enterprises (SMEs) for business growth and economic and financial strength.



PME lider'08



PME lider'09



excelência'10



excelência'11



excelência'12



Purchasing management

Fabridoce uses in its production processes both fresh egg yolk and pasteurized yolks according to each product specification.

It is financially stable and has developed a strong supplier's network both in Portugal and in Spain to assure a regular supply to its customers.

Broad Experience as an MDd and MdF supplier

Fabridoce has been supplying some of the most important supermarket chains in Spain and Portugal with its own brand and products since 2000.



Quality



**Protected
Geographical
Indication**



Ovos Moles from Aveiro

IFS Certification

Obtained in 2012



-  **All products are additive-free and preservative-free**
-  **Continuous Traceability of Products and Raw Materials**



Markets

**Strong market presence in
Modern Distribution**

Portugal and Spain



CONTINENTE



Auchan



Carrefour



**Annual Growth assured by the
entrance in new markets**

**The USA, Angola, Mozambique,
Switzerland, France, Germany,
Luxembourg, Belgium and the
UK**



Catalogue of Products

- *Innovation range*
- *Traditional Conventual range*
- *Biscuits range*
- *Ice-cream range*

8



Fabridoce Products

Innovation range

9



Truffas de Chocolate

A singular and innovative product, handmade with the warmth of Portuguese confectionery. The combination of chocolate with the filling of *Ovos Moles* from Aveiro PGI and the seductive aroma of oranges, make each piece a jewel of flavours. This is why they are considered the Black Gold of Chocolatier. A unique experience hard to forget!

Expiration date	Preservation
Fresh / Defrosted: 90 days	0 a 5°C
Frozen: 6 months	-18°C

Ingredients
Ovos Moles from Aveiro PGI (50%) egg yolk (50%) sugar and water), almond, glucose, coconut, cocoa, orange cream (sugar, glucose-fructose syrup, light condensed milk, water, vegetable fats, orange juice, modified starch, acidity regulator E330, preservative E200, Emulsifier E435, dyes E102-E110-E171), limes.

Packages
120g | 1Kg



Queijinhos de Amêndoa

The Arabic presence and the traditional convent confectionery come together in a delicacy of Almonds with a filling of *Ovos Moles* from Aveiro PGI), sprinkled with powdered sugar. The name is due to its shape and its flavour makes the lovers of this combination want to repeat the experience!

Expiration date	Preservation
Fresh / Defrosted: 90 days	0 a 5°C
Frozen: 12 months	-18°C

Ingredients
Sugar, flour, almond (35%), Ovos Moles from Aveiro PGI (30%) (egg yolk (50%) sugar and water), powdered sugar (sugar and corn starch) and cinnamon.

Packages
120g | 1Kg



Mós de Chocolate

The name of this delicious biscuit is due to the resemblance with the mills of the old windmills. It is a wonderful combination of a crunchy and velvety biscuit filled with the most refined hazelnut chocolate. Delight yourself in a unique moment of flavour and enjoy one of the greatest pleasures of life!

Expiration date	Preservation
Fresh: 120 days	dry and fresh

Ingredients
Wheat flour, chocolate (sugar, vegetable oil, light cocoa powder, 10%, 12% cocoa butter, modified starch, vegetable fat, emulsifier (soy lecithin), flavours, sugar, margarine (refined fats and oils, water, whey, salt, emulsifier E322, Mono and diglycerides of fatty acids, preservatives: E202, acidity regulator: E330, aromas and preservatives: beta carotene, vitamin A and D3, pasteurized eggs, cream

Packages
200g



10



Fabridoce Products

Traditional Conventual Range

11

Tradition



Ovos Moles from Aveiro

(Protected Geographical Indication)

The *Ovos Moles* from Aveiro PGI, are the tourist and gastronomical icon from the region of Aveiro. They appeared in the sixteenth century in a convent in Aveiro and they are made by adding egg yolks to sugar syrup and then they are cooked. You can find them stuffed inside wafer-thin pastry shapes or inside wooden or china barrels.

Expiration date	Preservation
Fresh: 15 days	Dry and Fresh
Frozen: 6 months	-18°C

Ingredients
Egg yolk, sugar, water, wheat flour wafer



Packages
150g | 250g | 500g | 1Kg



Castanhas de Ovos

Egg Chestnuts are a sweet made with the paste of *Ovos Moles*, but with its own characteristics. The banks of the Vouga river, which are rich in chestnut trees, and the paste of "Ovos Moles" partly give the name to this sweet. The entire manufacturing process of Egg Chestnuts is still kept traditional, as far as possible.

Expiration date	Preservation
Fresh / Defrosted: 90 days	0 a 5°C
Frozen: 12 months	-18°C

Ingredients
Egg yolk (54%), sugar, water and wheat flour.

Packages
6 unities | 1Kg



Fios de Ovos

The *Fios de Ovos*, also known as "ovos em fio", are a conventual sweet. No one knows exactly where they came from, but they are known and appreciated abroad by many pastry lovers. They are used to decorate cakes or as an ingredient added to other sweets or to savory food, such as prosciutto.

Expiration date	Preservation
Fresh / Defrosted: 45 days	0 a 5°C
Frozen: 12 months	-18°C

Ingredients
Pasteurized egg yolk (74%), sugar, water and eggs.

Packages
100g | 150g | 1Kg | 2Kg



Pão de Ló Conventual

One believes that the "Pão-de-Ló" is a conventual sweet. It is the most famous delicacy from Ovar, in the North of the country, and is over 200 years old.

Expiration date	Preservation
Fresh / Defrosted: 21 days	0 a 15°C
Frozen: 12 months	-18°C

Ingredients
Eggs, sugar, wheat flour and salt.

Packages
150g (2 x 75g) | 200g | 500g | 1Kg



Fabridoce Products

Biscuits

Biscuits



Raivas

The "Raivas" are typical biscuits from the region of Aveiro, but its origin is unknown. Some people say the name is due to the fact that it is a bit difficult to bite the biscuit or that the way one eats it mimics the gesture of an angry person. The saying in Portuguese goes: "dã cá uma raiva trincar este biscoito" - give me more anger to bite this biscuit.

Expiration date
Fresh: 180 days

Preservation
| Dry and Fresh

Ingredients

Wheat flour, sugar, pasteurized eggs, margarine (vegetable oil and refined fat, water, milk serum, salt, emulsifier E322, mono and diglycerides fat acids, perseverant E202, acidity regulator E330, flavour and dyer: beta carotene, vitamin A and D3) and cinnamon.

Packages
250g



Telhas de Amêndoa

The "Telhas de amêndoa" - almond tiles - are a relatively new product and they are considered by some as cookies. They have an exclusive selection of ingredients delicately baked and are presented in the shape of tiles. They are perfect for tea!

Expiration date
Fresh: 180 days

Preservation
| Dry and Fresh

Ingredients

Pasteurized eggs, pasteurized egg whites, wheat flour, sugar, almond and vanilla flavour.

Packages
100 g



Beijinhos

The "Beijinhos Regionais de Pombal" appeared in the second half of the twentieth century and have the same manufacturing process as the "Cavacas das Caldas da Rainha" - another typical sweet of Portugal.

They are currently one of Pombal specialties which are known and appreciated across the country.

Expiration date
Fresh: 210 days

Preservation
| Dry and Fresh

Ingredients

Eggs, wheat flour, sugar, vegetable oil, water, raising agent (disodium diphosphate, sodium bicarbonate and corn starch) and vanilla flavour.

Packages
90 g



Línguas da Sogra

A thin and crispy biscuit rolled up in a conical shape which is usually sold in Summer at the Portuguese beaches.

Expiration date
Fresh: 180 days

Preservation
| Dry and Fresh

Ingredients

Wheat flour T55, sugar, pasteurized eggs, vegetable oil, raising agent and vanilla flavour.

Packages
100 g



Ice Cream



"Ovos Moles de Aveiro"

A smooth, creamy texture with the flavour of the best of Aveiro's confectionery.

Expiration date
Frozen: 360days

Conservation
| - 18°C

Ingredients

Milk, Ovos Moles de Aveiro IGP (22%), (egg yolk (50%), sugar and water), dextrose, cream, egg yolk, powdered milk), glucose and salt.

Allergens: Milk and eggs. **May contain:** cereal containing gluten, nuts and soya.

Packages
150ml, 450ml, 5L



Blueberries with Raspberries

Ice-cream made with the excellent quality of the blueberries produced in the region of Sever do Vouga.

Expiration date
Frozen: 360 days

Conservation
| - 18°C

Ingredients

Milk, dextrose, blueberry pulp (10%) (blueberry, sugar, water, modified starch, preservative (potassium sorbate), acidity regulator (citric acid, sodium citrate), flavour), raspberry pulp (10%) (raspberries, sugar, modified starch, water, preservative (potassium sorbate), acidity regulator (citric acid, sodium citrate), antioxidant (ascorbic acid), flavouring, colouring (Ponceau 4R, green S)), cream yolk, chocolate powdered milk (2%) (sugar, cocoa liquor, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, vanillin?), glucose, emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids, cellulose gum, guar gum, carrageenan, sodium alginate, locust bean gum and salt).

Allergens: Milk, eggs and soy lecithin. **May contain:** Cereal gluten, nuts and soya.

Packages
150ml, 450ml, 5L



Banana from Madeira with Chocolate Chips

The quality of the bananas from Madeira and the lust of chocolate is a perfect combination!

Expiration date
Frozen: 360 days

Conservation
| - 18°C

Ingredients

Milk, bananas from Madeira (21%), cream, dextrose, sugar, powdered milk, glucose, chocolate (2%) (sugar, cocoa liquor, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, vanillin?), emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids, cellulose gum, guar gum, carrageenan, sodium alginate, locust bean gum), lemon and salt.

Allergens: Milk, eggs and soy lecithin. **May contain:** Cereal, gluten, nuts and soya.

Packages
150ml, 450ml, 5L



Chocolate with Meringue

A combination of refined chocolate with chocolate chips and meringue crumbles.

Expiration date
Frozen: 360 days

Conservation
| - 18°C

Ingredients

Milk, dextrose, glucose, cream, egg yolk, cocoa (5%), powdered milk, meringues (2%) (sugar, pasteurized white eggs and lemon flavour), chocolate (2%) (sugar, cocoa liquor, butter, cocoa, emulsifier: soy lecithin, vanillin and salt).

Allergens: Milk and eggs. **May contain:** Cereal gluten, nuts and soya.

Packages
150ml, 450ml, 5L





Thank You for your time!

EMAIL export@fabridoce.pt
MOBILE + 351 925 414 053

Fabridoce - Doces Regionais Lda.

RUA DA PAZ
3800-587 CACIA, AVEIRO
PORTUGAL

PHONE + 351 234 913 392
FAX + 351 234 913 241
EMAIL geral@fabridoce.pt
WEBSITE www.fabridoce.pt





Seit 1989 verbessern wir das Know-how der Portugiesischen Süßwaren, die früher in Konventen hergestellt wurden.

Innovative Tradition!

- ✿ 1992 investiert Fabridoce in eine neue Produktionsanlage mit **2000m²** und investiert in die Vermarktung dieser Produkte auf nationaler Ebene.
- ✿ Vorreiter in Sachen Hygiene und Lebensmittelsicherheit.
- ✿ Es erfüllt die Anforderungen des Qualitätssystems nach **NP EN ISO 9001:2008** und der **International Food Standard – Version 6**.
- ✿ In Aveiro haben wir einen Gourmet-Laden und ein Atelier mit Süßwaren.



Wettbewerbsfähigkeit Faktoren



Innovation



Umfangreiche Kenntnisse der klösterlichen Rezepte und Produktionsprozesse

Entwicklung spezifischer industrieller Maschinen

 **Gebäcke von hoher Qualität**

 **Entwicklung neuer Produkte zugeschnitten auf jeden Kunden**



4



Management

Exzellenz des KMU im dritten Jahr in Folge

Bewertung des portugiesischen Staates an Klein- und mittelständische Unternehmen (KMU) mit wirtschaftlichem und finanziellem Wachstum.



PME lider'08



PME lider'09



excelência'10



excelência'11



excelência'12

Einkaufsmanagement

Fabridoce integriert in ihrer Produktion frisches und pasteurisiertes Eigelb, je nach Produkteigenschaften.

Unterstützt durch ihre finanzielle Stärke, hat Fabridoce ein Netzwerk von Lieferanten auf der Iberischen Halbinsel entwickelt, um eine regelmäßige Versorgung der Kunden zu gewährleisten.



Konsolidierte Erfahrung im Großhandel

Fabridoce versorgt einige der wichtigsten Supermarktketten der iberischen Halbinsel mit ihren Produkten.

5



Qualität



ggA zertifiziert

Ovos Moles aus Aveiro



IFS - Zertifizierung

Erhalten in 2012



- Produkte ohne Zusätze von Farb – und Konservierungsstoffen
- Rückverfolgbarkeit aller Produkte und Rohstoffe

6



Märkte

Konsolidierte Präsenz in der modernen Distribution

Portugal und Spanien



CONTINENTE

E.Leclerc



Jährliches Wachstum mit Einführung in neue Märkte

USA, Angola, Mosambik, Schweiz, Frankreich, Luxemburg, Belgien und Großbritannien

7



Fabridoce Produkte

Innovation Sortiment

8



Schokoladentrüffel

Ein einzigartiges und innovatives Produkt, das mit der Gefühl hergestellt wird. Die Kombination der Schokolade mit der Füllung von *Ovos Moles* aus Aveiro ggA und mit dem Aroma von Orange, macht aus jedem Stück ein Schmuckstück. Deshalb sind sie das schwarze Gold von Chocolatier. Der Geschmack ist eine einzigartige Erfahrung!

Haltbarkeit

Frisch/entfrosten: 90 Tage
Gefroren: 12 Monate

Konservierung

| 0 a 5°C
|-18°C

Zutaten

Ovos Moles aus Aveiro ggA (60%) (Eigelb (50%), Zucker und Wasser), Mandeln, Glucose, Kokonuss, Kakao, Orangencreme, Zucker, Fructose-Glucose-Sirup, gezeckerte kondensierte Magermilch, Wasser, pflanzliche Fette, Orangensaft, modifizierte Stärke, Säureregulator E330, Konservierungsstoffe E200, Emulgator E435, Farbstoffe: E102-E110-E171, Limetten.

Packung
120g | 1Kg



Queijinhos de Amêndoa

Der Arabische Einfluss und die Tradition der Süßwaren mischen sich in einer Mandeln Delikatesse mit der Füllung der *Ovos Moles* aus Aveiro ggA, bestreut mit Puderzucker. Der Name stammt aus der Form und der Geschmack macht, das man nicht genug davon bekommen kann!

Haltbarkeit

Frisch/entfrosten: 90 Tage
Gefroren: 12 Monaten

Konservierung

| 0 a 5°C
|-18°C

Zutaten

Zucker, Mandelmehl (35%), Ovos Moles aus Aveiro ggA (30%) (Eigelb (50%) Zucker und Wasser), Puderzucker (Zucker und Maisstärke) und Zimt.

Packung
120g | 1Kg



Mós de Chocolate

Der Name dieses Kekses kommt aus der Ähnlichkeiten zu Mühlen. Eine wunderbare Kombination aus knackigen und samtigen Keks, gefüllt mit Haselnusschokolade. Genießen Sie einen einzigartigen Geschmacksmoment, ein Genuss fürs Lebens!

Haltbarkeit

Frisch: 120 Tage

Konservierung

| Frisch und
trocknen

Zutaten

Weizenmehl, Schokolade (Zucker, Pflanzenöl, mageres Kakaopulver, 10-12% de Kakaobutter, modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Emulgator (Sojalecithin), Aromen), Zucker, Margarine (raffinierte Öle und Fette, Wasser, Molke, Salz, Emulgator E322, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Konservierungsstoffe E202, Säureregulator E330, Aroma und Konservierungsstoffe: Betacarotin, Vitamin A und D3), pasteurisierte Eier, Sahne

Packung
200g



9



Fabridoce Produkte

Sortiment – Konventuale Süsswaren

10



Ovos Moles de Aveiro

(Geschützte Geographische Angabe)

Die *Ovos Moles* aus Aveiro sind das touristische und gastronomische Symbol aus der Region von Aveiro. Sie wurden in dem 16. Jahrhundert erschaffen, in einem Nonnenkloster in Aveiro. Sie werden aus der Vermischung von Eigelb mit Zuckersyrup erstellt und gekocht. Sie werden mit einer Oblatenhülle gemacht oder in Minifässer gefüllt.

Haltbarkeit

Frisch: 15 Tage

Konservierung

Frisch und trocken

Zutaten:

Eigelb, Zucker, Wasser, Oblate aus Weizenmehl.

Packungen

150g | 250g | 500g | 1Kg



Castanhas de Ovos

Die *Castanhas de Ovos* werden aus derselben Eigelbcreme hergestellt, wie auch die *Ovos Moles*, aber mit eigenen besonderen Merkmalen. Das Ufer des Flusses Vouga ist reich an Kastanienbäumen und daher der Name des Gebäcks. Die Produktion in der Fabrik ist sehr traditionell orientiert.

Haltbarkeit

Frisch/entfrosten: 90 dias
Gefroren: 12 meses

Konservierung

0 a 15°C
-18°C

Zutaten

Eigelb (54%), Zucker, Wasser, Weizenmehl.

Packung
6Un | 1Kg



Fios de Ovos

Die *Fios de Ovos*, auch bekannt als *ovos em fio*, wurden als erstes in Klöstern gemacht. Ihre demographische Herkunft ist nicht klar, aber sie sind über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt bei den Süßware Liebhabern.

Sie werden als Kuchendekoration benutzt oder als Zutat für andere süße und herzhaft Spezialitäten, wie Schinken.

Haltbarkeit

Frisch/entfrosten: 45 dias
Gefroren: 12 meses

Konservierung

0 a 15°C
-18°C

Zutaten

pasteurisierte Eigelb (74%), Zucker, Wasser und Eier.

Packung
100g | 150g | 1Kg | 2Kg



Pão de Ló Conventual

Man denkt dass der *Pão-de-Ló* auch zuerst in Klöstern hergestellt wurde. Es ist die berühmteste Spezialität von Ovar, im Norden des Landes und wird seit 200 Jahren hergestellt.

Haltbarkeit

Frisch/entfrosten: 21 Tage

Konservierung

0 a 15°C
-18°C

Gefroren: 12 Monaten

Zutaten

Eier, Zucker, Weizenmehl und Salz.

Packung
2x 75g | 200g | 500g | 1Kg





Fabridoce Produkte

Kekssortiment

12



Raivas

Raivas sind ein Zimtgebäck aus der Region, von Aveiro, die wegen ihrer typischen Form bekannt sind. Manche Leute sagen, dass der Name aus der Schwierigkeit entstand, in den Keksen zu beißen. Die Geste, die man ausführt ist der Geste ähnlich einer wütenden Person.

Haltbarkeit	Konservierung
Frisch: 180 Tage	Frisch und trocken
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, pasteurisierte Eier, Margarine, raffinierte Öle, Wasser, Molke, Salz,	

Packung
250g



Telhas de Amêndoa

Die *Telhas de Amêndoa* sind ein relativ neues Produkt. Sie gehören in den Bereich des Kekssortiments, und kombinieren eine sorgfältige Auswahl aller Zutaten. Sie haben die Form von Dachziegeln und sind der perfekte Begleiter für den Tee.

Haltbarkeit	Konservierung
Frisch: 180 Tage	Frisch und trocken
Zutaten: Pasteurisierte Eier, Pasteurisiertes Eiweiss, Weizenmehl, Zucker, Mandeln und Vanillearoma.	

Packung
100 g



Beijinhos

Die *Beijinhos* aus Pombal stammen aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ähneln den Cavacas, die aus der Region der Caldas da Rainha stammen. Sie sind heutzutage die bekannteste Süßware aus Pombal und eine der geschätztesten Süßwaren landesweit.

Haltbarkeit	Konservierung
Frisch: 210 Tage	Frisch und trocken
Zutaten: Eier, Weizenmehl, Zucker, Pflanzenöl, Wasser, Backpulver (Natrium und Maisstärke) und Vanillearoma	

Packung
90 g



Línguas da Sogra

Línguas da Sogra sind ein Keks aus einem hauchdünnen und knusprigen Teig, der die Form eines Kegels hat. Er wird häufig im Sommer an Portugiesischen Stränden verkauft.

Haltbarkeit	Konservierung
Frisch: 180 Tage	Frisch und trocken
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, pasteurisierte Eier, Pflanzenöl, Hefe und Vanillearoma.	

Packung
100 g





***Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!***

EMAIL export@fabridoce.pt
MOBILE + 351 925 414 053

Fabridoce - Doces Regionais Lda.

RUA DA PAZ
3800-587 CACIA, AVEIRO
PORTUGAL

PHONE + 351 234 913 392
FAX + 351 234 913 241
EMAIL geral@fabridoce.pt
WEBSITE www.fabridoce.pt



Inicialmente, quando a Oficina do Doce abriu, não havia um filme em Alemão para mostrar aquando das visitas, pelo que o guião da visita era mais longo. Deste modo, à medida que o vídeo ia passando, era feita uma breve explicação do mesmo. Como atualmente já existe um vídeo em língua Alemã, foi-me pedido que revisse/reformulasse o guião. Assim sendo, omiti a informação referente ao vídeo, exceto a explicação de alguns produtos, e foquei-me na parte da demonstração dos Ovos Moles.

Guten Tag,
Herzlich Willkommen in der „Oficina do Doce“.

Wir produzieren in 3 Räumen, der in drei Bereiche geteilt ist. Im ersten Raum können Sie einen kleinen Film über die Geschichte der „Ovos Moles“ und

andere typische Gebäcksorten aus der Region sehen. Im zweiten Raum werden wir eine Demonstration zeigen, wie man dieses Produkt (Ovos Moles) macht und dann haben alle Besucher die Möglichkeit „Ovos Moles“ zu machen und zu probieren. Im dritten Raum finden Sie unser Souvenirgeschäft, wo Sie unsere Produkte kaufen können.

Aber erst habe ich eine Frage für Sie: Wissen Sie wie lange es dauert, um „Ovos Moles“ zu machen? Wir brauchen 3 Tage. Am ersten Tag kochen wir separat die Oblate und die Creme. Am zweiten Tag wird die Oblate mit der Creme gefüllt und geschnitten (das werden wir hier machen). Am dritten Tag lassen wir sie trocknen und am vierten Tag werden sie gegessen.

Jetzt schauen wir uns den Film an:

(am Ende des Films sollt man folgendes wissen):

- „Raivas“ ist ein Zimtgebäck;
- „Pão de Ló Conventual“ ist ein Rührkuchen;
- „Fios de Ovos“ sind Ei Fäden. Sie werden auf verschiedene Art und Weise serviert. Es wird als Vorspeise gegessen, als Beilage zu Schinken, als Dessert mit Kuchen, mit Obstsalat oder als Kuchendekoration.
- „Castanhas de ovos“ sind gebackene „Ovos moles“ ohne die Oblate.

Jetzt kommen Sie bitte mit! Wir gehen jetzt zum nächsten Raum und werden „Ovos Moles“ machen.

Hier haben wir die Oblaten, die aus Weizenmehl, Wasser und Olivenöl hergestellt werden. Die Oblaten haben 22 verschiedene Formen, aber hier backen wir nur 11 davon. Die Formen haben Meeresmotive wie Fische, Wellhornschnecken, Fischerbojen und andere; sie haben auch etwas mit dem lokalen Handwerk zu tun, deshalb haben wir die Holzfässer (es gibt auch Trockenfrüchte, weil früher hatten die Leute kein Geld, es wurde mit Trockenfrüchten gehandelt und bezahlt).

Die Creme und die Oblaten sind schön fertig und jetzt füllen wir und schneiden die „Ovos Moles“.

Hier beginnen wir mit dem Anfeuchten der Oblaten mit Wasser. Die Befeuchtung dient dem zusammenkleben der Oblaten.

Für die Creme brauchen wir Eigelb, Zucker und Wasser. Für ein Kilo Eigelb, benutzen wir ein Kilo Zucker und ein halbes Liter Wasser. Jetzt füllen wir die Oblaten, aber wir dürfen sie nicht zu voll machen. Wenn man sie zu viel füllt, bricht die Oblate und die Creme läuft aus. Das Kochen der Creme ist sehr wichtig. Wäre das Eigelb nicht richtig gekocht, hätten wir Probleme mit Salmonellen und mit dem Haltbarkeitsdatum.

Zuerst kochen wir den Zuckersyrup bis er 117 °C (einhundert und siebzehn Grad) erreicht hat und dann vermischen wir den Zuckersyrup vorsichtig mit dem Eigelb, damit das Eigelb nicht gerinnt. Danach kochen wir die Creme circa 10 bis 15 Minuten bei geringer Temperatur bis das ganze Eigelb durchgekocht wurde. Deshalb haben wir keine Probleme mit Salmonellen.

Danach legen wir die Oblaten in die Presse und zuletzt müssen sie noch geschnitten werden. Dann muss man sie normalerweise einen Tag trocknen lassen, aber hier machen wir das nicht, so sind die „Ovos Moles“ frischer.

Wer möchte „Ovos moles“ mit mir machen? Gibt es einen Freiwilligen?

Ich habe noch ein paar wichtige Zusatzinformationen über „Ovos Moles“:

Das Haltbarkeitsdatum beträgt zwei Wochen und sie sollten niemals im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie sollten an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden und bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Sie müssen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da die Oblate weicht wird, die Creme trocknet und absorbiert Gerüche. Und wissen Sie wie viele Kalorien ein Stück hat? 70 Kilokalorien, das entspricht einem Magerjogurt.

Jetzt probieren Sie die „Ovos Moles“. Wir müssen ein bisschen vorsichtig sein, denn sie sind noch sehr frisch. Die Oblate hatte noch nicht Zeit zum trocknen und die Creme kann auslaufen.

Das ist alles. Unser Besuch ist am End.

Der Ausgang ist rechts. Da sind auch die Toiletten und unser Geschäft.
Vielen Dank für ihren Besuch und ich wünsche Ihnen einen schönen Urlaub.

Tendo em consideração os turistas estrangeiros foi ainda solicitado que fizesse a etiquetagem dos produtos à venda na Oficina do Doce para Inglês e Alemão.

<ul style="list-style-type: none">• Ovos Moles de Aveiro IGP (250gr) <i>Ovos Moles from Aveiro PGI – (250g) –EN</i> <i>Ovos Moles aus Aveiro ggA (250g) – DE</i>	5.00€	OFICINA DO DOCE 
<ul style="list-style-type: none">• Ovos Moles de Aveiro IGP (150gr) <i>Ovos Moles from Aveiro PGI – (250g) –EN</i> <i>Ovos Moles aus Aveiro ggA (250g) – DE</i>	3.35€	

- **Castanhas de Ovos Moles de Aveiro IGP** 2.95€

Egg Chestnuts - EN

Kastanien aus Eigelb - DE

- **Ovos Moles de Aveiro IGP (500gr)** 9.75€

Ovos Moles from Aveiro PGI (250g) -EN

Ovos Moles aus Aveiro ggA (250g) - DE

OFICINA
DODOE



- **Línguas da Sogra** 1.50€

Vanilla Biscuits - EN

Vanillekekse -DE

OFICINA
DODOE



- **Bolos de Gema**

Egg Yolk Cookies - EN
Kuchen aus Eigelb - DE

2.50€

- **Mós de Chocolate**

Chocolate filled Cookies – EN
SchokoladenKekse - DE

2.45€

OFICINA
DODOE



- **Licor Umami 200ml**

Umami Liqueur 200ml –EN
Umami Likör 200ml - DE

6.45€

- **Licor Umami 100ml**

Umami Liqueur 100ml - EN
Umami Likör 100ml - DE

6.45€

OFICINA
DODOE



- **Licor Umami 50ml**

Umami Liqueur 50ml - EN

Umami Likör 50ml - DE

3.45€

- **Licor ginja Miniatura**

Wild Cherry Liqueur (miniature bottle) – EN

Kirschlikör (kleine Flasche) - DE

3.45€

OFICINA
DODOE



- **Raivas de Aveiro 250gr**

Cinnamon Butter Cookies 250g – EN

Butterzimtkekse 250g - DE

2.45€

- **Casinhas da Costa Nova (Raivinhas)**

Typical Houses of Costa Nova (Small Cinnamon Butter Cookies) – EN

typische Häuser von Costa Nova (kleine Butterzimtkekse) - DE

2.20€

- **Telhas de Amêndoa**

Almond Biscuits - EN

MandelInkekse - DE

2.20€

OFICINA
DODOE



Barricas de Madeira

Wooden Barrels – EN

Holzfässer – DE

- **No.1 / Nr.1** 4.40€
- **No.2 / Nr.2** 6.50€
- **No.3 / Nr.3** 8.95€
- **No.4 / Nr.4** 11.50€
- **No.5 / Nr.5** 17.40€
- **No.6 / Nr.6** 22.60€

OFICINA
DODOE



- **Flor de Sal Atlântica (Celofane) – 250gr** 3.20€

Atlantic Fleur de Sel (flower of salt) (Cellophane) – 250g - EN

Atlântica Salzblume (Zellophan) – 250g - DE

- **Sal Grão Selecionado (Celofane) – 1Kg** 1.70€

Selected Grain Sea Salt (Cellophane) – 1kg – EN

Graues Meersalz Auswahl (Zellophan) – 1KG - DE

OFICINA
DODOE



- **Sal Grão Selecionado Turístico – 500gr** **2.85€**

Selected Grain Sea Salt – Touristic Package – 500g – EN
Graues Meersalz Auswahl – touristische Verpackung – 500g - DE

- **Sal Marítimo Tradicional (Celofane) – 1kg** **1.35€**

Traditional Sea Salt (Cellophane) – 1kg – EN
Traditionelles Meersalz (Zellophan) – 1KG - DE

OFICINA
DODOE



- **Sal Tradicional Linha Cristal 100gr** **2.35€**

Traditional Crystal Sea Salt 100g – EN
Traditionelles Meersalz 100g - DE

- **Sal Tradicional Linha Cristal 500gr** **3.75€**

Traditional Crystal Sea Salt 500g – EN
Traditionelles Meersalz 500g - DE

- **Sal Tradicional Linha Cristal 1kg** **4.00€**

Traditional Crystal Course Sea Salt 1kg – EN
Traditionelles Meersalz 1KG - DE

OFICINA
DODOE



- **Sal Grosso Linha Cristal 100gr**

Crystal Course Sea Salt 100g – EN

Graues Salz 100g - DE

2.35€

- **Sal Grosso Linha Cristal 500gr**

Crystal Course Sea Salt 500g – EN

Graues Salz 500g - DE

3.75€

OFICINA
DODOE



- **Paté de Sardinha – La Gondola**

Sardine Paté – La Gondola - EN

Sardinenpastete – La Gondola - DE

1.20€

- **Paté de Sardinha Picante – LA Gondola**

Spicy Sardine Paté 75g – La Gondola – EN

Pikante Sardinenpastete 75g – La Gondola

1.20€

- **Paté de Cavala Picante – La Gondola**

Spicy Mackerel Paté – La Gondola - EN

Pikante Makrelenpastete - La Gondola -DE

1.20€

OFICINA
DODOE



- **Paté de Atum – La Gondola**

Tuna Paté - La Gondola – EN

Thunfishpastete – La Gondola - DE

1.20€

- **Paté Atum Picante – La Gondola**

Spicy Tuna Paté 75g – La Gondola – EN

Pikante Thunfischpastete 75g – La Gondola - DE

1.20€

- **Paté de Truta c/ Vinho do Porto – La Gondola**

Trout Paté with Port Wine – EN

Forellenpastete mit PortWein - DE

1.65€

OFICINA
DODOE



Barricas de Porcelana

Porcelain Barrels – EN

Porzellan Fässer - DE

- **No.1 / Nr.1**

6.70€

- **No.2 / Nr.2**

11.50€

- **No.3 / Nr.3**

18.50€

OFICINA
DODOE



- **Sardinha em Azeite**

Sardines in Olive Oil – EN
Sardinen in Olivenöl - DE

1.90€

OFICINA
DODOE

- **Sardinha em Tomate e Azeite**

Sardines in Tomato Sauce and Olive Oil – EN
Sardinen in Tomatensoße und in Olivenöl - DE

1.90€

- **Sardinha S/ Pele e S/ Espinha**

Skinless and Boneless Sardines in Olive Oil – EN
Sardinen in Olivenöl ohne Haut und Gräten - DE

2.50€



- **Sardinha em Azeite Biológico**

Sardines in Biological Olive Oil- EN
Sardinen in Bio Olivenöl -DE

1.90€

OFICINA
DODOE

- **Bacalhau em Azeite e alho – La Gondola**

Codfish in Olive Oil and Garlic – La Gondola - EN
Stockfisch in Olivenöl und Knoblauch – La Gondola - DE

2.95€



- **Bacalhau em Azeite EPA**

2.15€

Codfish in Olive Oil – EPA – EN
Stockfisch in Olivenöl – EPA - DE

- **Filetes de Atum EPA**

1.60€

Tuna Fillets – EPA – EN
Thunfisch Fillets – EPA - DE



- **Sardinhas de Chocolate**

1.95€

Chocolate Sardines – EN
Schokoladen Sardinen - DE



• Íman Casinha + Monte Sal	3.90€
• Íman Costa Nova 1 casinha	3.90€
• Íman Costa Nova 3 Casinhas	4.80€
• Íman Farol da Barra	3.90€
• Íman Moliceiro Quadrado	3.90€
• Íman Mascote Of. Doce	3.60€
• Íman Ponte de Carcavelos	4.80€
• Íman Proa Moliceiro	4.80€
• Íman Regional	2.98€
• Palheiro Triplico c/ Íman	2.98€
• Azulejo Íman	2.98€



• House Magnet + Salt Pile	3.90€
• Costa Nova Magnet 1 Typical House	3.90€
• Costa Nova Magnet 3 Typical Houses	4.80€
• Barra Lighthouse Magnet	3.90€
• Square Moliceiro Magnet	3.90€
• Mascott of Of. Doce Magnet	3.60€
• Carcavelos Bridge Magnet	4.80€
• Moliceiro Bow Magnet	4.80€
• Regional Magnet	2.98€
• Triple House with Magnet	2.98€
• Tile Magnet	2.98€



Kühlschrankschrankmagnete:		
• Häuschen + Salzberge		3.90€
• Traditionelles Häuschen aus Costa Nova 1 Haus		3.90€
• Traditionelles Häuschen aus Costa Nova 3 Häuser		4.80€
• Leuchtturm Barra		3.90€
• Moliceiro Boot		3.90€
• Maskottchen von Of. Doce		3.60€
• Carcavelos Brücke		4.80€
• Moliceiro Bug		4.80€
• Reginaler Magnet		2.98€
• Strohütte		2.98€
• Fliese		2.98€

OFICINA
DODOCE



• Licor Beirão 70cl <i>Beirão Liqueur 70cl – EN</i> <i>Beirão Likör 70cl - DE</i>	9.95€
• Licor Beirão Miniatura <i>Beirão Liqueur (miniature bottle) – EN</i> <i>Beirão Likör (kleine Flasche) -DE</i>	1.30€
• Licor Beirão 4 miniaturas (5ML) <i>Beirão Liqueur - 4 miniature bottles (5ml) – EN</i> <i>Beirão Likör - 4 kleine Flaschen (5ML)</i>	8.35€

OFICINA
DODOCE



- **Vinho do Porto Miniatura**

Port Wine (miniature bottle) – EN

Port Wine (kleine Flasche) - DE

1.50€



- **Espumante Corte Real (75 ml)**

Corte Real Sparkling Wine (75 ml) – EN

Corte Real Sekt (75 ml) - DE

4.50€

- **Espumante São João (75 ml)**

São João Sparkling Wine (75 ml) - EN

São João Sekt (75 ml) - DE

6.30€



- **Sal Flor c/ Erva-Patinha Frasco**

Fleur de Sel with Atlantic Nori– Jar - EN

Salzblume mit Algen “Erva Patinha”- Flasche - DE

5.50€

OFICINA
DODOE

- **Sal Flor c/ Mistura de Algas Frasco**

Fleur de Sel with a Mixture of Seaweed – Jar – EN

Salzblume mit verschiedenen Algen – Flasche - DE

5.50€

- **Sal Flor c/ Musgo Irlandês Frasco**

Fleur de Sel with Irish Moss – Jar – EN

Salzblume mit Irischem Moos -Flasche - DE

5.50€



- **Sal Especiarias**

Salt with Herbs and Spices – EN

Salz mit Gewürzen - DE

4.80€

OFICINA
DODOE





Fig. 28 – Preçário dos produtos da Oficina do Doce.

Fonte própria.

Uma vez que a Fabridoce lançou produtos novos, designadamente gelados, traduzi o nome destes para Inglês e fiz uma breve descrição de outros produtos comercializados.

- **Gelado de Bolacha Maria** - Ice-cream with Maria biscuits
- **Gelado de Castanhas com Vinho do Porto** - Chestnut ice-cream with Port Wine
- **Gelado de Pastel de Nata** - Custard flavoured ice-cream
- **Gelado/Sorvete de Ananás** - Pineapple ice-cream/sorbet
- **Gelado/Sorvete de Framboesa** - Raspberry ice-cream/sorbet
- **Gelado de Baunilha** - Vanilla ice-cream

Camadas de suspiro de chocolate e deliciosa mousse de chocolate, com molho de chocolate.

Layers of chocolate meringue and delicious chocolate mousse, with chocolate sauce.

Semifrio de queijo fresco coberto por um sublime doce de abóbora e frutos secos.

Semifreddo of cottage cheese covered in a sublime pumpkin jam with dried fruit.

Bolo rico de amêndoa com recheio e cobertura de doce de ovos e crocante de amendoim.

Rich almond cake with a filling and frosting of sweet eggs and a crunchy peanut topping.

Sumptuoso bolo húmido de chocolate, perfeito para servir frio ou quente.

Sumptuous, moist chocolate cake, perfect to serve both cold or hot.

Para os amantes da tradicional combinação de maçã e canela.

For the lovers of the traditional combination of apple with cinnamon.

A FABRIDOCE, com mais de 25 anos de existência, sempre se dedicou a doces com história tipicamente portugueses.

A marca Harvin's personaliza uma segmentação vocacionada para associar ingredientes de excelência aos melhores sabores portugueses,

como são o exemplo dos chocolates artesanais.

FABRIDOCE, in the market for over 25 years, has always been dedicated to the manufacturing of typical Portuguese sweets.

The Harvin's brand associates the best ingredients with the best Portuguese flavours. The handmade chocolates are an example of that.

Truffas de Chocolate com Vinho do Porto

Tal como as montanhas se fundem naturalmente com o rio Douro resultando numa única e belíssima paisagem, o vinho do Porto e a luxúria do chocolate resultam num bombom delicioso que desperta todos os sentidos e nos transporta de imediato para um lugar mágico!

Uma excelente combinação de chocolate com 70% de cacau e um recheio de Vinho do Porto LBV (*Late Bootled Vintage*) no seu estado mais natural.

Chocolate truffles with Port wine

Just like the mountains naturally merge with the Douro river, which results in a beautiful and unique landscape, the Port wine and the lust of chocolate results in a delicious bonbon which awakens all our senses and immediately transports us to a magic place!

An excellent combination of chocolate with 70% cocoa and a filling of LBV Port wine in its most natural state.

Truffas de Chocolate com Figo do Algarve e Amêndoas

Uma combinação única e surpreendente só possível de obter devido à excelência destes dois ingredientes provenientes do Algarve que, com o seu clima mediterrânico e influências árabes, lhes conferem singularidade.

Um recheio de figo e amêndoas do Algarve, envolvido em chocolate, é uma mistura nova e irreverente, que de certo irá deixar os amantes de figo

rendidos e não só.

Chocolate Truffles with Figs and Almonds from the Algarve

A unique and surprising combination which is only possible to obtain due to the excellence of these two ingredients that come from the Algarve. The Mediterranean climate and the Arabic influences of this region give it its uniqueness.

A filling of figs and almonds from the Algarve, involved in chocolate, is a new and irreverent mixture which will most certainly leave fig lovers rendered, among others.

Ovos Moles de Aveiro IGP

Os Ovos Moles de Aveiro IGP são o ícone turístico e gastronómico da região de Aveiro. Nascidos no Século XVI num convento em Aveiro obtêm-se através da junção de gema com uma calda de açúcar e levam-se a cozer.

Podemos encontrá-los envoltos em hóstias ou guardados em barricas de madeira ou porcelana.

Ovos Moles from Aveiro PGI

The *Ovos Moles* from Aveiro PGI are a tourist and gastronomic icon from the region of Aveiro. The *Ovos Moles* appeared in the sixteenth century in a convent in Aveiro. They are made by adding egg yolks to sugar syrup and then they are cooked.

You can find them stuffed inside host shapes or inside wooden or china barrels.

Gelados de Portugal

Novo conceito de gelado artesanal com sabores tipicamente portugueses tendo como matérias-primas os melhores ingredientes com origem

exclusivamente portuguesa.

A marca Gelados de Portugal distingue-se pelo saber-fazer da doçaria tradicional aliado a uma constante inovação de produtos e processos.

Ice-cream of Portugal

It is a new concept of handmade ice-cream with the typical Portuguese flavours, in which only the best Portuguese ingredients are used.

The brand *Gelados de Portugal* distinguishes itself by the know-how of the traditional Confectionary, as well as the constant innovation of products and processes.

4.2.3. Visitas à Oficina do Doce

No dia 31 de janeiro assisti à primeira visita à Oficina do Doce. Nessa altura tive a oportunidade de observar a atuação da Sara, tendo eu à tarde feito a minha primeira visita, em inglês, em virtude de o grupo ser composto por turistas holandesas e chinesas.

As visitas à Oficina do Doce têm uma duração de cerca de 45 minutos. Num primeiro momento da visita, os grupos visualizam um pequeno filme que explicita a origem dos Ovos Moles e outros doces típicos da região de Aveiro. Nesta fase é necessário explicar o processo de confeção de alguns produtos, nomeadamente as Raivas, os Fios de Ovos, o Pão de Ló Conventual e as Castanhas de Ovos Moles. É dada informação acerca dos ingredientes e tempo necessário para a confeção deste doce e posteriormente é feita uma demonstração da sua confeção, nomeadamente do segundo dia de produção. É explicado como se faz o creme de Ovos Moles e a hóstia e os visitantes ficam também a saber quais as figuras/formas patenteadas. Preenchem-se as placas com o creme de Ovos Moles, que são depois colocadas numa prensa, denominada livro-par, para que estas se unam. Finalmente procede-se ao corte dos Ovos Moles. Nesta parte da

visita, são dadas informações relativamente ao valor calórico deste doce e os visitantes ficam a saber o local mais indicado para conservar os ovos moles em casa. Quem quiser pode ainda auxiliar na confeção dos Ovos Moles e, no final, todos têm a oportunidade de os provar. A saída é depois efetuada pela lojinha da Oficina do Doce, onde poderão adquirir os produtos.

Este espaço é frequentado por diversas pessoas, de diferentes faixas etárias, pelo que são efetuadas visitas a turistas nacionais e estrangeiros, bem como a alunos de várias escolas.



Fig. 29 - Visita de uma escola à Oficina do Doce.

Fonte própria.

Como forma de celebrar o Dia da Criança decorámos o espaço com balões. Neste âmbito foi elaborado um *workshop* em que, para além de fazerem Ovos Moles, as crianças tiveram ainda a oportunidade de decorar com glacé um doce típico da região de Aveiro denominado “Raivas”.



Fig. 30 - Decoração da Oficina do Doce.
Fonte própria.



Fig. 31 - *Workshop* do Dia da Criança.
Fonte: Oficina do Doce.

4.2.4. Tarefas administrativas e logísticas

O atendimento telefónico foi uma das funções desempenhadas durante o estágio. Deste modo, forneci informação sobre horários e preços das visitas, apontei os dados dos interessados, tomando nota das pré-reservas e registei alterações ou cancelamentos de visitas.

À semelhança do que tinha acontecido na loja “Sabores com Tradição”, fiz o registo da venda de produtos, contagem de *stock* e respetiva reposição do material em falta. Além disso, elaborei guias de transferência e de receção de material e, ao final do dia, fiz o fecho da caixa, bem como do multibanco.

V – DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA: O CASO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO IGP



“Os Ovos Moles de Aveiro são o resultado perfeito da interacção do Homem com o meio socioeconómico e demonstra a espantosa capacidade do Homem construir a História.”

José Francisco Silva

5. Doçaria conventual Portuguesa: o caso dos Ovos Moles de Aveiro IGP

5.1. Gastronomia e cultura

Ao longo da nossa história tem sido reportada a ligação entre gastronomia e cultura. Neste contexto, Oliveira (2008) *apud* Burnett (2003), refere que “a gastronomia tem simultaneamente aspectos tradicionais e aspectos históricos”. De igual forma, Oliveira (2008) *apud* Corner (2003) destaca a ligação entre a gastronomia e a cultura de um determinado local, sendo esta influenciada por diversos fatores, tais como o clima, o tipo de solo, a localização geográfica, nomeadamente a proximidade do mar. São ainda de salientar os acontecimentos históricos, que também contribuem para o carácter dinâmico da gastronomia local ou nacional de um país.

Segundo Santich (2004) *apud* Costa (2009), a gastronomia poderá estar relacionada com uma dada região ou país, com diversos tipos de comidas e bebidas produzidas e consumidas em locais específicos ou com especialidades gastronómicas, imediatamente associadas a um determinante restaurante ou cozinheiro.

De acordo com Richards (2002) *apud* Costa (2009), a gastronomia está igualmente ligada a um ato social de convívio. Neste âmbito, Gillespie (2001) *apud* Costa (2009) defende que a gastronomia tem uma série de fatores inerentes a um determinado grupo que, por sua vez, se encontra num determinado sítio, região ou país, revelando desta forma uma vertente social. De igual modo, Fields, Richards & Scarpato (2002) *apud* Costa (2009) referem ainda o carácter cultural implícito entre a gastronomia e determinados locais turísticos, sendo esta parte integrante da oferta cultural desses mesmos destinos turísticos.

5.2. A procura pelos doces tradicionais

Tal como a nossa história vai sendo reescrita ao longo dos tempos, também o setor alimentar tem sido palco de várias alterações no decorrer dos anos. Deste modo, os recentes avanços a nível científico têm assim contribuído para uma remodelação e consequente modernização da indústria agroalimentar.

Se, por um lado, se assiste a uma modernização da indústria de confeção, por outro, verifica-se uma crescente procura de produtos tradicionais. Segundo Cruz & Schneider (2010) *apud* Wilkinson (2003), uma economia de qualidade valoriza aspetos relacionados com as tradições, podendo esta ser considerada como uma produção sustentável.

5.2.1. Definição de Produtos Tradicionais

Apesar de a definição de “produto tradicional” variar um pouco, consoante a área em que se enquadra, de acordo com o Reg. (CE) N.º 2074/2005, os «alimentos com características tradicionais» são os alimentos que, nos Estados-Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:

- a) Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
- b) Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou
- c) Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.

Tendo em conta o Despacho normativo N.º 38/2008 que complementa esta definição, podem ser reconhecidos como «alimentos com características tradicionais» os:

- a) Produtos reconhecidos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006 e do Regulamento (CE) 510/2006, ambos do Conselho, de 20 de Março;
- b) Produtos fabricados em unidades artesanais, reconhecidas ao abrigo do Decreto - Lei n.º 41/2001, de 9 de Fevereiro, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto-lei n.º 110/2002 de 16 de Abril;

- c) Outros produtos reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou produzidos segundo métodos de produção tradicionais, que não se encontrem abrangidos pelas alíneas anteriores.

5.2.2. O papel da QUALIFICA na Qualificação dos Produtos Tradicionais

São assim inúmeros os critérios não só para o reconhecimento dos produtos como tradicionais, bem como para a qualificação dos mesmos. É necessário que estes estejam portanto “devidamente descritos e codificados” nos respetivos Cadernos de Especificações - artigo 6º o Reg. (CE) N.º 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006 que, por sua vez, carecem da aprovação da Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação dos Produtos Tradicionais Portugueses (QUALIFICA).

Como forma de dar resposta aos interesses autárquicos, assim como aos dos produtores e/ou associações, surge, em 25 de outubro de 2008, na Câmara Municipal de Portalegre, a QUALIFICA, uma associação, sem fins lucrativos com o intuito de valorizar, qualificar, promover e defender os produtos, e os produtores ou empresas que preparam, confeccionam e/ou disponibilizam para venda produtos tradicionais, agroalimentares ou não alimentares, assim como as regiões e práticas culturais a estes associadas.

Esta entidade é composta por 63 associados, entre os quais se encontra a APOMA (Associação de Produtores de Ovos Moles), sendo a maioria autarquias e agrupamentos de produtores, cujo trabalho assenta em quatro pontos principais: tal como o nome – QUALIFICA – sugere, esta entidade opera no sentido da qualificação de produtos e produtores, bem como na divulgação destes junto dos vários mercados, apresentando propostas de regulamentação de interesse para o setor e prestando auxílio a nível jurídico, económico e financeiro aos seus associados.

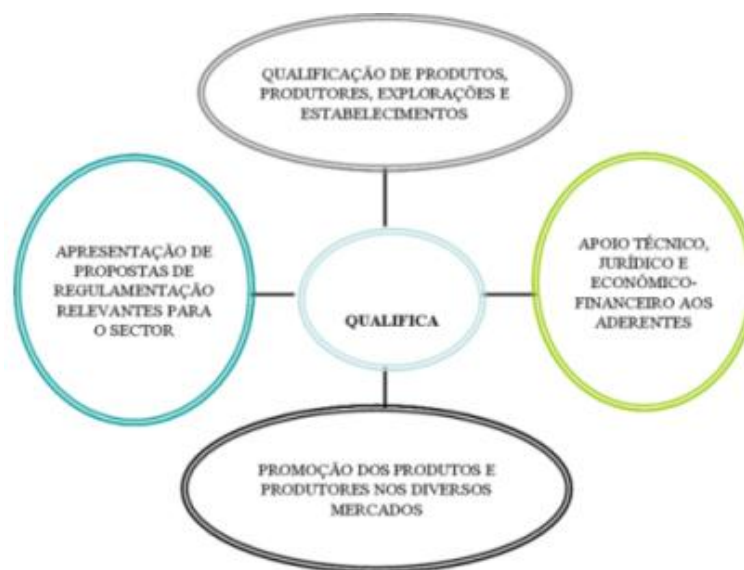


Fig. 32 – Áreas de atuação da QUALIFICA.

Fonte: *síte* da QUALIFICA

Segundo a QUALIFICA, são considerados produtos tradicionais os bens agroalimentares (compreendendo produtos da agricultura, pecuária, floresta, assim como pesca e caça), transformados ou não e os não alimentares, que tenham sido produzidos em território nacional. Para esse efeito, quer as matérias-primas, quer os métodos de obtenção, produção, conservação e maturação destes mesmos produtos terão que ter sido aperfeiçoados ao longo do tempo (no mínimo 50 anos, o que equivale a duas gerações), revelando, deste modo, interesse histórico, etnográfico, social ou técnico e comprovando a sua autenticidade e singularidade.

O período de tempo necessário para ser designado como produto tradicional pode no entanto diferir. Por exemplo, se tivermos em consideração o Reg. (CE) N.º 509/2006 do Conselho de 20 de março de 2006, o termo «Tradicional» refere-se à existência de um produto no mercado comunitário por um período de pelo menos 25 anos, tempo suficiente para a transmissão entre gerações. Neste mesmo regulamento, ressalva-se que só poderão ser utilizadas matérias-primas locais ou nacionais no fabrico deste tipo de produtos, não sendo permitido o uso de aditivos

ou auxiliares tecnológicos na confeção dos produtos tradicionais, exceto se estes forem utilizados de forma tradicional, como é o caso do sal e do cardo.

5.2.3. Denominações IGP / DOP / ETG

Segundo A. Soeiro (2006), Secretária-geral da Qualifica, “é forçoso que os produtos tradicionais portugueses tenham qualidade, caso contrário não teriam perdurado no tempo e mantido-se no mercado.” Na verdade, são hoje muitos os produtores que pretendem distinguir-se dos seus congéneres e, como tal, usam nos seus produtos as denominações Indicação Geográfica Protegida (IGP), como é o caso dos Ovos Moles de Aveiro IGP, Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Especialidade Tradicional Garantida (ETG), o que imediatamente lhes confere a associação a uma determinada terra ou região, e/ou evidenciam a sua singularidade.



No entanto, para obterem as referidas denominações, e de forma a não permitir o seu uso abusivo, há que respeitar um conjunto de requisitos no que se refere, por exemplo, à rastreabilidade¹ dos produtos e à sua ligação com a região de onde são provenientes.

Deste modo é possível identificar o fornecedor do produto em causa, saber a data de entrega, bem como a quantidade, validade e lote do mesmo (Naia Barros, 2010:61). Neste âmbito deve ser assegurado que são igualmente cumpridas as normas no que concerne ao modo de confeção do produto, nomeadamente no que diz respeito às questões de higiene e segurança alimentar.

¹ Capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um g.a., de um alimento para animais, de um animal produtor de g.a ou de uma substância, destinados a ser incorporados em g.a ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição.” Reg. (CE) n.º178/2002, art.º 3.

5.3. A Doçaria Conventual Portuguesa

5.3.1. Enquadramento histórico e distribuição geográfica

Independentemente do género, idade ou naturalidade, parece consensual afirmar que os doces são parte integrante da nossa alimentação, crendo-se na origem conventual de muitos deles (Martins, 2009: 37).

Em Portugal, a doçaria constitui uma tradição, caracterizada pela variedade, abundância e qualidade de produtos subsistindo desde o tempo dos lusitanos e que ao longo dos séculos se desenvolveu, pois encontrou nos conventos e mosteiros um clima de ostentação e estabilidade, onde mãos hábeis aumentaram a possibilidade de escolha. (Goucha, 1999:7 *apud* Martins, 2009:37)

Estas iguarias estão distribuídas um pouco por todo o território nacional, destacando-se algumas zonas do país como as mais representativas, e sendo a região de Aveiro uma das mais emblemáticas.

Deste modo, os dois distritos minhotos, os do Porto, de Aveiro e de Coimbra, entre o Douro e o Mondego, e os de Leiria, Santarém e Lisboa, entre este rio e o Tejo, são, com o de Faro, e a largo traço, as mais afamadas origens da doçaria popular portuguesa. (Pessanha, 1957:19-20)

Por sua vez, os doces podem ser agrupados em categorias: a doçaria profana que engloba, por exemplo, os doces de romaria, o pão doce e os bolos obscenos ou a doçaria religiosa, onde se destacam os folares da Páscoa, as “fogaças” e os “cargos” (Pessanha, 1957: p.56). Independentemente do tipo de doçaria, regional ou conventual, a verdade é que os doces desde cedo integraram as refeições dos conventos, especialmente a partir do século XV e XVI, devido à introdução do açúcar na cozinha portuguesa. Para além de serem representativos da manifestação da fé, a verdade é que os conventos também serviam de “pousadas dignas para reis senhores” (Saramago, 1994:22), pelo que as instituições religiosas, especialmente as femininas, se tornaram centros de atividade culinária, onde os doces tiveram especial destaque.

Desde o início da nossa fundação como reino, que os conventos mereceram as melhores intenções e vontades dos soberanos. Como os reis, grandes senhores e gente dotada de riqueza suficiente, instituíram conventos, tanto para dar satisfação à sua real e sincera fé, como também para pagarem e redimirem, em regime de contrato celeste, os seus pecados, esperando em troca as portas do Céu. (Saramago, 1994:21)

A doçaria foi sendo aperfeiçoada ao longo dos tempos e tomou um lugar de destaque na sociedade, sendo os doces, muitas vezes, uma forma de presentear alguém. Dias festivos como o aniversário do rei ou da rainha, por exemplo, eram então motivo de grandes banquetes nos mosteiros, tornando-se estes lugares verdadeiros locais de culto gastronómico. Desta forma, “os conventos mantinham estreitas ligações com as classes dominantes, e o hábito da boa comida entrou definitivamente nos costumes das monjas” (Saramago, 1994:25).

5.3.2. O Convento de Jesus em Aveiro / a origem dos Ovos Moles de Aveiro

Oriundo do médio oriente em meados do século XI, o açúcar começou por ser utilizado para fins terapêuticos. Posteriormente, no séc. XIII, alargou o seu espectro e passou a ser incluído na cozinha portuguesa. Até ao século XVIII era escassa a sua venda, sendo o seu acesso bastante restrito (Saramago, 1994:13). Por esse motivo era vulgarmente conhecido como “ouro branco”. Proveniente da Ilha da Madeira, São Tomé e, mais tarde, Brasil, muitos eram os monarcas que ofereciam açúcar oriundo destes locais. Exemplo disso foi o Convento de Jesus, em Aveiro, atualmente denominado Convento de Santa Joana, que recebeu de D. Manuel, em 31 de outubro de 1502, dez arrobas de açúcar proveniente da ilha da Madeira (APOMA, 2013:10).



Fig. 33 - Convento de Jesus (Aveiro).

Fonte: APOMA, 2013.

As doações de géneros alimentares aos mosteiros, nomeadamente o açúcar, foram deste modo um forte impulso para o desenvolvimento da gastronomia conventual, nomeadamente no que se refere à doçaria. No que concerne ao mosteiro de Aveiro, tal era a atividade gastronómica neste local que as freiras ficaram conhecidas como “cozinheiras e conserveiras”. Por este motivo, incumbido por Marquês de Pombal a fazer uma reforma dos conventos pertencentes à Ordem Dominicana, Frei João de Mansilha terá emitido um ofício, em 1774, a proibir a produção de doces no convento.

(...) Ordeno a V. R., debaixo de preceito formal de Santa Obediência, e da pena de absolvição do seu Officio, que de nenhuma sorte consinta, que esse Mosteiro esteja feito cozinha, em que as pessoas de fóra de qualquer qualidade ou condição que sejam, mandem fazer os seus jantares, ou ceias, como sucede com essas Duas Moças, e com outros muitos sujeitos; do que resultam todos os inconvenientes por V. R. justamente ponderados; assim de faltarem as Religiozas, como as criadas ás(é assim que aparece, não sei se é gralha) suas precisas obrigaçoens, e de adquirirem por este modo, o indecente, mas bem attribuído titulo de Cozinheiras, e Conserveiras.

(APOMA, 2013:11-12)

Na realidade, este ofício não cessou a confeção, nem o consumo dos doces, uma vez que estes continuaram a ser produzidos em segredo, contudo justifica a escassez de registos escritos destas iguarias (APOMA, 2013:12). As receitas destes doces foram então passando de geração em geração, através de registos orais, e assim chegaram até aos dias de hoje. Como tal, são muitos os testemunhos de várias doceiras que atestam a origem dos Ovos Moles ao Convento de Jesus, em Aveiro, destacando-se o contributo de D. Maria da Encarnação Mourão como principal difusora deste produto fora do convento. Educada no Convento de Jesus, as suas tarefas passavam pela entrega dos produtos da instituição aos clientes. D. Maria da Encarnação Mourão casou então com o senhor Domingos Mourão, cliente do mosteiro e proprietário de uma mercearia na rua da Costeira - a Confeitaria Mourão, conhecida como “Costeira” - e, juntamente com Odília dos Anjos Soares, transformou a mercearia do marido, fazendo com que esta ficasse associada à “Casa dos Ovos Moles”.



Fig. 34 – Anúncio da “Casa dos Ovos Moles”.

Fonte: APOMA, 2013.

Mesmo após a morte de Odília dos Anjos Soares, a confeção dos Ovos Moles não terminou, tendo a sua sobrinha, D. Maria da Apresentação da Cruz, continuado a sua produção para posterior venda na Confeitaria Mourão. Mais tarde, em virtude do falecimento de D. Maria da Encarnação Mourão, encerra a prestigiada Confeitaria, tendo-se iniciado uma nova fase na indústria/produção dos Ovos Moles, levada a cabo por D. Silvina da Silva Raimundo (APOMA, 2013: 12-13).



Fig. 35 – D. Maria da Encarnação Mourão, D. Odília dos Anjos Soares, D. Maria da Apresentação da Cruz.

Fonte: APOMA, 2013.

Embora muitos dos registos dos doces conventuais se tenham perdido após o encerramento dos conventos, várias receitas dessa altura terão sido recriadas em pequenas indústrias e assim perdurado no tempo até aos dias de hoje.

Todos sabemos como, desde então, passaram a considerar-se regionais os doces mais afamados dos nossos conventos de freiras, transmitidas e industrializadas as suas receitas seculares, mas é também certo que se perderam, com o rodar dos anos, muitas delas, e que desconhecemos, na maioria dos casos, as suas formas primitivas e, sobretudo, a sua ornamentação tradicional. (Pessanha, 1957:23/24)

5.3.3. O caso dos Ovos Moles de Aveiro

No que se refere aos doces da cidade de Aveiro, destacam-se os ovos moles que segundo Aquilino Ribeiro foram "... uma das melhores descobertas de Portugal, depois da Índia, entenda-se..." (APOMA, 2013:11). Também o escritor Eça de Queirós faz referência a este doce na obra *Os Maias*, associando esta iguaria à região de Aveiro e salientando a sua notoriedade não só a nível nacional, como também a nível internacional.

São seis barrilinhos de ovos moles de Aveiro. É um doce muito célebre, mesmo lá fora. Só o de Aveiro é que tem chique. Pergunte a V. Exa. ao Carlos. Pois não é verdade, Carlos, que é uma delícia, até conhecido lá fora? (...)

(Eça de Queirós, *Os Maias*)

5.3.3.1. Definição/caraterísticas dos Ovos Moles de Aveiro

Todos os produtos registados são enquadrados numa classe de géneros alimentícios. Segundo o Reg. Nº 510/2006 (anexo V), os Ovos Moles de Aveiro inserem-se na classe 2.4.- produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

Os Ovos Moles de Aveiro consistem na mistura de gemas de ovo cru com uma calda de açúcar, sendo o seu processo de confeção realizado de modo tradicional (Naia Barros, 2010:39). Para obter tal designação, o creme deste doce tem de obedecer a uma série de parâmetros a nível físico e sensorial que se prendem com aspetos relacionados com a cor, brilho, aroma, sabor, consistência e textura. Relativamente à cor, esta tem que ser uniforme, oscilando entre o amarelo e o laranja, com um brilho igualmente homogéneo e não muito veemente. O aroma deste doce é complexo, uma vez que a gema do ovo, após a cozedura, torna possível a existência de aromas diversificados. O sabor é doce e a consistência deve ser cremosa, mas consistente. Relativamente à textura esta deve ser homogénea, não devendo existir por isso grânulos de açúcar ou de gema de ovo. (Naia Barros, 2010: 40)

CARATERÍSTICAS DO CREME DOS OVOS MOLES					
COR	BRILHO	AROMA	SABOR	CONSISTÊNCIA	TEXTURA
uniforme	homogéneo	complexo	doce	cremosa	homogénea

A nível químico, os Ovos Moles podem caraterizar-se tendo em conta o teor de açúcar, de matéria gorda, água, proteína insolúvel e atividade de água, sendo que não é permitido o uso de amido ou quaisquer corantes ou preservantes no seu fabrico.

Na confeção deste produto só poderão ser utilizados ovos muito frescos, que obedecem à legislação em vigor (NP-175:1986), de categoria A, classe L ou XL e cuja cor varie entre 12 e 13 na escala de Roche. Por sua vez, o açúcar tem de ser de cana branco refinado, de acordo com o Decreto de Lei nº 302/85 de 29 de julho e a água a utilizar deve cumprir com a legislação em vigor – Decreto de Lei nº 306/2007 de 27 de agosto. Por fim, a hóstia deve ser produzida única e exclusivamente a partir de farinha, água e gordura vegetal, segundo receita tradicional, e respeitar os modelos e formatos previstos pelo Caderno de Especificações. Sendo assim, a sua cor deve ser homogénea, opaca e poderá oscilar entre o branco e o tom creme. Deve ser baça, sem aroma e com sabor a farinha. No que respeita à consistência, a hóstia deve ser plástica e quebradiça e a sua textura seca, lisa e uniforme (Naia Barros, 2010: 45).

CARACTERÍSTICAS DA HÓSTIA					
COR opaca entre branco e creme	BRILHO baça	AROMA sem aroma	SABOR hóstia	CONSISTÊNCIA plástica quebradiça	TEXTURA seca lisa uniforme

As hóstias podem ter as seguintes formas, que estão devidamente patenteadas: peixes, navalheira ou lingueirão, mexilhão, conchas, búzios, barricas, boia marítima ou garrafa, berbigões, barrica de aduela ou dorna, amêijoas, noz e castanha (Naia Barros, 2010:46-47). Podem ainda ver-se moliceiros, ostras, cestas e bolotas (APOMA, 2013:90).

FIGURAS DOS OVOS MOLES





			
Peixão	Peixe	Navalheira ou Lingueirão	Mexilhão
			
Boia marítima ou Garrafa	Búzio	Berbigão	Amêijoia
			
Concha	Barrica de Aduela ou Dorna	Barrica	Noz
			
Castanha	Moliceiro	Ostra	Cesta
			
Bolota			

Fig. 36 – Figuras patenteadas dos Ovos Moles.

Fonte: APOMA, 2013.

5.3.4. O papel da APOMA



Fig. 37 – Localização geográfica da APOMA.

Fonte: Google Maps, Google Imagens (montagem nossa).

Devido à extensa proliferação e venda dos Ovos Moles um pouco por todo o país e dado não haver nenhuma entidade de proteção deste doce, foi criada em 4 de outubro de 2000 a Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (APOMA). Composta, na altura, por 11 empresas fundadoras, em 2013 contava já com 38 membros associados, sendo estes predominantemente empresas PME cujo CAE (Classificação da Atividade Económica) é o 10711 – panificação – ou o 10712 – pastelaria - e que solicitaram a respetiva certificação dos Ovos Moles de Aveiro IGP. Trata-se de empresas financeiramente estáveis e com um crescimento sustentável, que pretendem diferenciar os seus produtos, tornando-os deste modo mais competitivos a nível nacional e internacional.

Esta associação tem como objetivo incentivar a produção genuína dos Ovos Moles de Aveiro, intercedendo no sentido de proteger os interesses dos seus associados no que se refere à confeção deste produto, sem esquecer os

parâmetros legais a cumprir. Aliás, o pedido de certificação dos Ovos Moles de Aveiro como produto tradicional não poderia ter sido solicitado a nível particular, pelo que só um agrupamento de produtores o poderia ter feito. Neste âmbito é de salientar o papel da APOMA na certificação dos Ovos Moles de Aveiro IGP e ainda da Universidade de Aveiro que colaborou neste processo de Certificação. Foi em 1 de julho de 2010 que este produto se estabeleceu no mercado como produto qualificado, passando a usar o respetivo selo de certificação. Aliás, de acordo com Naia Barros (2010:15), os Ovos Moles de Aveiro IGP são o primeiro produto, no ramo da doçaria conventual, a ser protegido a nível comunitário.

No decorrer deste processo de qualificação, a APOMA acompanhou os seus associados na implementação do sistema HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points*, ou seja, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo. Este sistema atesta que são cumpridas as condições operacionais e ambientais básicas necessárias para a produção de alimentos inócuos e consiste portanto em determinar os perigos que podem advir no que se refere à segurança alimentar para o consumidor (Fonseca, 2011:22). Desta forma, estes perigos podem ser identificados e corrigidos atempadamente antes de os produtos estarem finalizados (Santiago, 2001:23).

5.3.5. Zona geográfica de Produção dos Ovos Moles de Aveiro

Cumprindo com uma série de requisitos que lhe permitiu então a denominação de Ovos Moles de Aveiro IGP, torna-se fulcral referir que o fabrico deste doce se confina a uma Área Geográfica específica que compreende os concelhos limítrofes e zonas lagunares da Ria de Aveiro:



Fig. 38 – Área geográfica de produção dos Ovos Moles de Aveiro, hóstia e ovos.

Fonte: Naia *et al.*, 2004.

5.3.6. A Confraria dos Ovos Moles

Em dezembro de 2008 surge a ideia de formar a Confraria dos Ovos Moles com o objetivo de proteger a autenticidade dos Ovos Moles de Aveiro, bem como o seu fabrico artesanal. Esta irmandade promove e divulga os Ovos Moles de Aveiro a nível nacional e internacional, salientando o seu modo de confeção tradicional e o facto de este doce ser devidamente certificado. Seguindo esta linha de pensamento, cada confrade e confreira "Jura levar os Ovos Moles de Aveiro ao mundo inteiro. Isto, se não os comer primeiro!".



Fig. 39 - Localização geográfica da Confraria dos Ovos Moles.

Fonte: SMIGA – Sistema Municipal de Informação Geográfica de Aveiro, *Google Imagens* (montagem nossa).



O logótipo da Confraria foi concebido pelo *designer* Pedro Moreira que não quis descurar o universo cultural deste doce. Por este motivo, a forma de um ovo aparece associada ao símbolo religioso, remetendo deste modo para a origem conventual dos Ovos Moles de Aveiro. De acordo com a informação recolhida do *site*, a cor do logótipo também não foi escolhida ao acaso, remetendo o amarelo para a cor das gemas dos ovos, ingrediente basilar na confeção deste doce. Amarela é também a cor do traje da Confraria que, uma vez mais, alude à cor das gemas dos ovos. Como se pode verificar nas figuras abaixo, as roupas têm também uma barra castanha, aludindo deste modo à cor da terra. O formato do

chapéu também não é mera coincidência, pois este assemelha-se à forma de um ovo.



Fig. 40 – Traje da Confraria dos Ovos Moles.

Fonte: *site* da Confraria dos Ovos Moles.

Uma vez que os Ovos Moles de Aveiro alcançaram tamanha notoriedade, a Confraria dos Ovos Moles lançou um desafio à APOMA e atualmente está a ser projetado um Monumento que pretende causar impacto no turismo e valorizar culturalmente os Ovos Moles. Nas palavras do Presidente da Câmara de Aveiro, o Sr. Engº Ribau Esteves, “ Os Ovos Moles de Aveiro com os seus 500 anos de história e a sua marca identitária da região já mereciam um monumento”.

5.4. Processo de confeção dos Ovos Moles de Aveiro IGP

A confeção dos Ovos Moles de Aveiro passa por diversas fases, conforme o esquema abaixo. (Naia Barros, 2010:48).

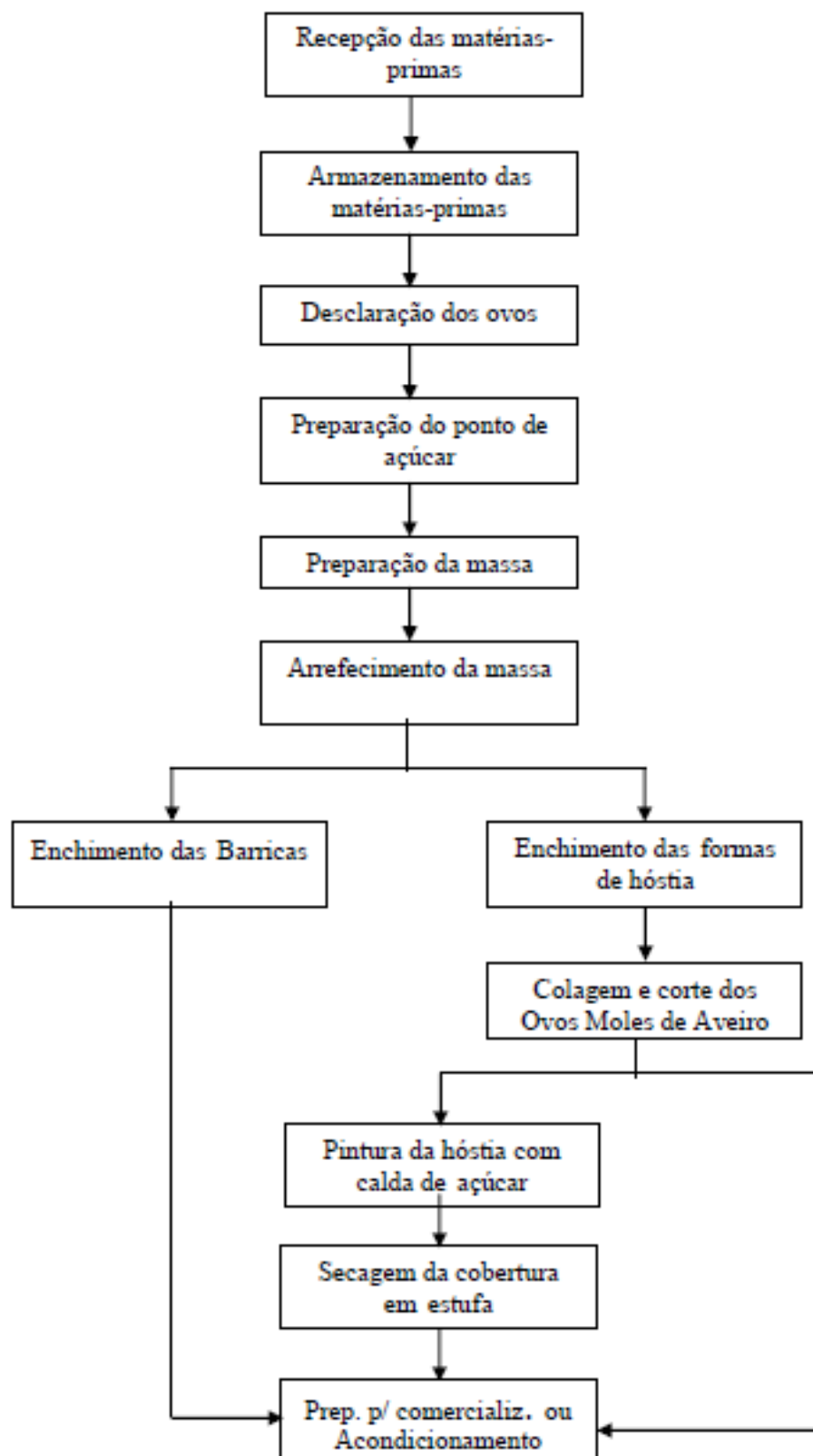


Fig. 41 – Etapas da confeção dos Ovos Moles.

Fonte: Naia Barros, 2010:48.

Primeira etapa: “desclaração”

Seguindo o modo de confeção tradicional, começa-se por partir cuidadosamente os ovos, de forma manual ou mecânica, separando desta forma as gemas das claras. A este processo dá-se o nome de “desclaração” (fig. 43). Poderá haver no entanto situações, como se verifica na Fabridoce, em que a empresa/produtor poderá adquirir, por exemplo, gemas processadas, contudo o produtor desta matéria-prima terá que ser certificado pela APOMA.



Fig. 42 – Desclaração.

Fonte: Naia Barros, 2010.

Segunda etapa: Preparação da massa dos Ovos Moles

Conjuntamente, num recipiente à parte, prepara-se a calda de açúcar. Estes dois ingredientes vão a ferver até se obter o equilíbrio entre o ponto de estrada² e o ponto de cabelo³. Após o arrefecimento desta é que se adicionam as gemas à calda de açúcar e o preparado vai a cozer a cerca de 110 graus até se ver o fundo do recipiente. Nesta fase é necessário estar sempre a mexer e ter o cuidado de o fazer sempre para o mesmo lado, evitando fazer círculos.

² Quando, ao passar uma colher de madeira no fundo do recipiente, onde se encontra a calda, se forma como que uma estrada que deixa ver o fundo.



Fig. 43 – Pontos do açúcar.

Fonte: Naia Barros, 2010.

Terceira etapa: arrefecimento da massa de Ovos Moles

Posteriormente dá-se o arrefecimento e repouso da massa que tem uma duração de cerca de 24 horas. A massa, por sua vez, deve ser guardada em estufas ou em locais adequados, ou seja, locais mais quentes e secos, como por exemplo, um armário fechado onde a temperatura e a humidade são controladas.



Fig. 44 - Arrefecimento/repouso da massa.

Fontes: Fabridoce, Naia Barros, 2010.

³ Quando a calda escorre da colher em fios muito finos e estaladiços.

Quarta etapa: enchimento das formas das hóstias ou das barricas

Quando se coloca a massa nas hóstias, estas são posteriormente colocadas numa prensa manual, a que se dá o nome de livro-par, ou numa guilhotina, após colagem. Para a união das duas placas de hóstia só é permitido utilizar água, clara de ovo pasteurizada ou a própria massa dos Ovos Moles. Não é autorizado o uso de clara de ovo não pasteurizada devido ao risco de presença da bactéria *Salmonella*. De seguida, utiliza-se uma tesoura ou guilhotina para separar as diferentes figuras. Estas são postas em tabuleiros e colocadas a secar em estufas, caso seja necessário. Posteriormente poderão ser ou não cobertas com calda de açúcar. Na Fabridoce não é feita esta cobertura com calda de açúcar.



Fig. 45 – Preenchimento e corte.

Fonte: Fabridoce.



Fig. 46 – Cobertura de calda de açúcar na hóstia.

Fonte: Naia Barros, 2010.

Existe ainda uma outra opção, embora menos frequente, que é a cobertura dos Ovos Moles com chocolate. Neste caso, estamos na presença de “Ovos Moles pretos”, como são vulgarmente conhecidos. É ainda de salientar que esta matéria-prima tem que responder a determinados critérios. O chocolate terá que ter entre 40 a 60% de cacau e os fornecedores desta matéria-prima têm que estar devidamente certificados pela APOMA.



Fig. 47 – Cobertura com chocolate na hóstia.

Fonte: APOMA, 2013.

No caso de se optar pelo enchimento das barricas, deve ser utilizada para o efeito uma espátula ou um saco de pasteleiro. De seguida tapa-se a barrica com a tampa e coloca-se filme retráctil que serve de isolante do produto.



Fig. 48 - Enchimento de barricas.

Fonte: Naia Barros, 2010.

Os Ovos Moles devem ser conservados num local seco e fresco até 25 graus Centígrados, e têm uma validade de 15 dias. Segundo estudos realizados pela Universidade de Aveiro, a ultracongelação poderá ser uma alternativa, uma vez que este processo não afeta as características físicas, sensoriais e microbiológicas do produto.

Este parece ser aliás o caminho para a exportação do produto, salvaguardando que seja cumprida a legislação em vigor no que se refere à segurança alimentar e desde que o produto atinja os 18 graus negativos.

6. Considerações finais

O Estágio Curricular na Oficina do Doce foi uma experiência bastante enriquecedora, quer a nível pessoal, quer a nível profissional. Foi, sem dúvida um complemento à minha formação académica e contribuiu para melhorar as minhas competências. De salientar que o atendimento aos clientes estrangeiros e o contacto com diversos idiomas foi extremamente gratificante para mim.

De forma resumida, poderá dizer-se que o meu Plano de Estágio se encontra dividido em três partes: tarefas na área da comunicação, imagem e relações públicas na *Oficina do Doce*, tarefas administrativas e tarefas de apoio logístico. A meu ver, o Plano foi cumprido, tendo eu realizado todas as tarefas supramencionadas, designadamente no que se prende com o atendimento ao balcão, atendimento telefónico, redação de *emails*, receção e devolução de produtos e com as visitas guiadas à Oficina do Doce. Tive ainda a possibilidade de dar assistência na loja *Gourmet* “Sabores com Tradição” e, para além do estipulado, foi-me solicitado que fizesse algumas traduções para Inglês e Alemão. Este trabalho, de cariz mais complexo, foi indubitavelmente uma das tarefas mais desafiantes do Estágio. Por este motivo, uma vez que se tratava de vocabulário muito específico, e de forma a ser o mais precisa possível, senti a necessidade de recorrer a várias ferramentas *online*, nomeadamente dicionários, como forma de ultrapassar algumas dificuldades. As visitas dos turistas franceses à Oficina do Doce foram igualmente um repto que abracei com bastante entusiasmo. Na verdade, já há muito tempo que não punha em prática os conhecimentos que possuía desta Língua, pelo que inicialmente foi mais difícil expressar-me na Língua Francesa. Contudo, com a ajuda das colegas, dos guias e dos próprios turistas, considero que a barreira linguística foi superada.

Ao longo do Estágio, tentei ser rigorosa na execução das tarefas desempenhadas, fui assídua e pontual e mostrei-me sempre disponível para auxiliar no que fosse necessário. Relacionei-me de forma amigável com todas as

colegas, funcionários dos restantes espaços Fabridoce, bem como clientes e parceiros da empresa.

Embora não sendo meu primeiro contacto com o mundo laboral, a verdade é que o Estágio foi uma experiência bastante enriquecedora e me permitiu ter uma maior perceção do trabalho realizado numa área até então desconhecida, ou seja, a indústria agroalimentar. Em suma, a decisão de concluir o meu mestrado com o Estágio na Oficina do Doce afigurou-se extremamente positiva.

Em modo de conclusão, devo acrescentar que o Estágio na Oficina do Doce me permitiu ter uma visão mais profunda de como funciona a indústria agroalimentar e constatar a intrínseca ligação que existe entre os espaços Fabridoce e o próprio turismo, na medida em que muitos dos clientes são estrangeiros. Considero assim que o conhecimento de vários idiomas é indiscutivelmente uma mais valia e uma ferramenta essencial no atendimento e no mundo empresarial em geral.

Apesar de operar maioritariamente em Portugal, a verdade é que a Fabridoce pretende singrar além fronteiras. Espanha é atualmente o mercado com maior número vendas a nível externo, contudo a empresa pretende ir mais além, daí o investimento na certificação International Food Standard – Versão 6. Tendo em vista alcançar um lugar de destaque a nível internacional, a Fabridoce criou novos produtos que aliam sabores tradicionalmente portugueses com as expetativas e necessidades dos clientes e mercados externos. Paralelamente, a técnica da ultracongelção parece ser outra das medidas que levará a empresa a aumentar o volume de vendas no exterior.

Seguindo esta linha de pensamento, a Fabridoce está ciente de que se torna fulcral investir na divulgação e publicidade da empresa em feiras internacionais do setor agroalimentar, assim como estabelecer parcerias a nível nacional e internacional e fazer uma prospeção de novos mercados. Nesta medida ressalto a importância das línguas estrangeiras para a exportação e consequente

internacionalização dos produtos e marcas Portuguesas, designadamente da Fabridoce.

Referências Bibliográficas:

Aicep (2013). Fabridoce - Doces regionais avançam no mercado externo. *Portugalglobal*. Disponível em

<http://www.revista.portugalglobal.pt/AICEP/PortugalGlobal/revista53/?Page=28>.

Consultado em 9/02/2015.

Aicep (2014). Agroalimentar cresce e dá cartas na exportação. *Portugalglobal*. Disponível em

http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Documents/Revistas_PDFs/Portugalglobal_n62.pdf. Consultado em 9/02/2015.

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro (2013). *Ovos Molles de Aveiro 500 anos*. Aveiro: APOMA.

Câmara Municipal de Aveiro. Disponível em <http://smiga.cm-aveiro.pt/EPL>. Consultado em 11/05/2015.

Confraria dos Ovos Moles a). Disponível em <http://www.confrariadosovosmolesdeaveiro.pt/>. Consultado em 14/05/2015.

Confraria dos Ovos Moles b). Disponível em <http://confrariadosovosmoles.blogspot.pt/2011/08/as-origens-do-logotipo-da-confraria-dos.html>. Consultado em 8/05/2015.

Confraria dos Ovos Moles c). Disponível em <http://confrariadosovosmoles.blogspot.pt/2009/11/missao.html>. Consultado em 5/05/2015.

Confraria dos Ovos Moles (2015 d). Aveiro vai ter monumento dedicado aos Ovos Moles. *Diário de Aveiro*, p.23. Disponível em <http://www.confrariadosovosmolesdeaveiro.pt/noticias.aspx?action=all&id=17&tit=>. Consultado em 8/05/2015.

Cruz, I. (Março 2011). *Portuguese Agro-Food Sector*. Alimentaria & Horexpo: Portugal Foods. Disponível em <http://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.enterpriseeuropenetwork.pt%2Fdestaque%2FDocuments%2FSector%2520agro-alimentar%2520PT%2520Isabel%2520BC%2520VFINAL.pptx&ei=gAZbVcO1G8PxUp2agaAD&usg=AFQjCNFf3qs4aGdGMbVeeUxBUzmlPIInagA&bvm=bv.93564037,d.ZGU>. Consultado em 12/05/2015.

Decreto-Lei Nº 290/2003 de 15 de novembro. Diário da República – *capítulo I, série-A*. Disponível em http://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.spcna.pt%2Fdownload.php%3Fpath%3Dpdfs%26filename%3DSPCNA_20081204124212_Dec-Lei_n__290_2003_de_15_11.pdf&ei=tNiPVZXcPlirUb70mrAL&usg=AFQjCNGhmGCXHAfLCfg9L4b7YAcHtaPt4g&bvm=bv.96783405,d.bGg. Consultado em 13/05/2015.

Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Disponível em <http://www.priberam.pt/dlpo/oficina>. Consultado em 09/05/2015.

ENEI (2014-2020). Diagnóstico de apoio às jornadas de reflexão estratégica – agroalimentar. Disponível em https://www.fct.pt/esp_inteligente/docs/AgroAlimentar_ENEI_Aveiro.pdf. Consultado em 1/05/2015.

Fabridoce a). Disponível em <http://ovosmoles.pai.pt/>. Consultado em 9/02/2015.

Fabridoce b). Disponível em <http://www.fabridoce.pt/#/fabridoce/?langid=1>. Consultado em 9/02/2015.

FIPA (2014). Disponível em <http://www.fipa.pt/pdf/1415978457FN1214.pdf>. Consultado em 30/04/2015.

FIPA. Disponível em <http://www.fipa.pt/fipa/fipa.php?tema=1>. Consultado em 1/05/2015.

Fonseca, T. (2011). *Implementação dos Sistemas de Segurança Alimentar ISO 22000 e HACCP*. Universidade de Aveiro, Tese de Mestrado. Disponível em <http://ria.ua.pt/bitstream/10773/7340/1/Tese%20mestrado%20completa.pdf>. Consultado em 19/05/2015.

Fontes das imagens dos separadores de capítulo: *site* da Fabridoce, *Google* imagens, Naia Barros, 2010.

Gelados de Portugal. Disponível em https://pt-pt.facebook.com/GeladosdePortugal/info?tab=page_info. Consultado em 9/02/2015.

Guedes, L. (2009). *A influência da cultura do alto Minho no design nacional*. Universidade do Porto, Tese de Mestrado em Design Industrial. Disponível em <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/58166/1/000135459.pdf>. Consultado em 28/02/2014.

INE (2007). *Classificação Portuguesa das atividades económicas*. Disponível em https://www.ine.pt/ine_novidades/semin/cae/CAE_REV_3.pdf. Consultado em 10/05/2015.

INE (2013). *Estatísticas do comércio 2013*. Disponível em <https://www.google.pt/#q=estat%C3%ADsticas+do+com%C3%A9rcio+2013>. Consultado em 12/05/2015.

Magalhães, L. (2012). Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares - Enquadramento macroeconómico da indústria Agro-Alimentar em Portugal. Disponível em <http://www.anilact.pt/documentos/deloitte001.pdf>. Consultado em 1/05/2015.

Martins, U. (2009). *A Gastronomia Portuguesa no Brasil – um Roteiro de turismo cultural*. Universidade de Aveiro, Tese de Mestrado. Disponível em <http://ria.ua.pt/bitstream/10773/1692/1/2009001420.pdf>. Consultado em 5 de maio de 2015.

Naia Barros, P. (2010). *O processo de qualificação dos Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida*. Universidade de Aveiro, Tese de Mestrado. Disponível em <http://ria.ua.pt/handle/10773/3911>. Consultado em 5 de maio de 2015.

Oliveira, S. (2008). *A importância da Gastronomia na deslocação de Visitantes – estudo de caso: Mealhada*. Universidade de Aveiro, Tese de Mestrado. Disponível em <http://ria.ua.pt/handle/10773/1609>. Consultado em 6/05/2015.

Ovos Moles de Aveiro. Disponível em http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/documentos/ovos_moles_aveiro.pdf. Consultado em 4/05/2015.

PME Fabridoce – 2014. Disponível em <http://www.fabridoce.pt/mobile/noticia.php?linguaid=1¬id=40>. Consultado em 9/05/2015.

Perfil empresarial da Fabridoce – apresentação em PPT facultado pela Fabridoce.

Pessanha, S. (1957). *Doçaria popular portuguesa*. Lisboa: Fundação Nacional para a Alegria no Trabalho.

Pontos do açúcar. Disponível em <http://www.podcomer.com/index.php/biblioteca/pontos-do-acucar>. Consultado em 19/05/2015.

PortugalFoods (2012-2017 a). Estratégia de internacionalização do setor agro-alimentar 2012-2017. *Portugal excepcional*. Disponível em <http://www.gpp.pt/GlobalAgriMar/estrategias/Docs/BOOKPortugalExcepcionalAgroAlimentarInternacional.pdf>. Consultado em 1/05/2015.

PortugalFoods b). Disponível em <http://www.portugalfoods.org/quem-somos>. Consultado em 2/05/2015.

QUALIFICA a). Disponível em <http://cnema.pt/xms/files/Documentacao/2015/CONCURSOCONSERVASPESCA DO/CriteriosQualificacaoProdutosTradicionais.pdf>. Consultado em 4/05/2015.

QUALIFICA b). Disponível em http://www.qualifica.pt/?go=scroll&pagina=quem_somos. Consultado em 12/05/2015.

Traje da Confraria dos Ovos Moles. Disponível em <http://confrariadosovosmoles.blogspot.pt/2009/12/confraria-dos-ovos-moles.html>. Consultado em 19/05/2015.

Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de janeiro. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias – capítulo I, artigo 2º*. Parlamento Europeu. Bruxelas.

Regulamento (CE) Nº 509/2006 de 20 de março. *Jornal Oficial da União Europeia – capítulo I, artigo 2º*. Parlamento Europeu. Bruxelas. Disponível em <http://www.proder.pt/ResourcesUser/Legisla%C3%A7%C3%A3o/Comunit%C3%A1ria/Regulamenton%C2%BA509-2006.pdf>. Consultado em 4/05/2015.

Regulamento (CE) Nº 286/2009 de 7 de abril. *Jornal Oficial da União Europeia*. Parlamento Europeu. Bruxelas. Disponível em http://www.esac.pt/noronha/legislalimentar/Regulamento_286_2009_ovos_moles.pdf. Consultado em 13/05/2015.

Santiago, A. (2011). *Introdução da norma IFS alimentar no processo de fabrico, embalagem, armazenagem e expedição dos fios de ovos*. Universidade Nova de Lisboa, Tese de Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar. Disponível em http://run.unl.pt/bitstream/10362/6808/1/Santiago_2011.pdf. Consultado em 28/02/2015.

Saramago, A. (1994). *Doçaria conventual do Alentejo*. Sintra: Colares Editora, 2ª edição.

SGS (2013). *Fabridoce sedimenta internacionalização com Certificação Internacional atribuída pela SGS*. Disponível em <http://www.sgs.pt/pt-pt/Local/Portugal/News-and-Press-Releases/2013/01/Fabridoce.aspx>. Consultado em 28/02/2015.

SISAB (2014). Disponível em <http://www.sisab.org/website/pt/noticias.php>. Consultado em 1/05/2015.

Soeiro, A. (2006). *Produtos qualificados - Produtos antigos e respostas modernas. Segurança e Qualidade Alimentar*. Disponível em <http://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-01/n01-pg42-43.pdf>. Consultado em 4/05/2015.

Tavares, L. (2011). *Aumento da Produtividade na Indústria Alimentar Kaizen Institute*. Universidade do Porto. Tese de Mestrado em Engenharia Industrial e Gestão. Disponível em <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/61347/1/000148941.pdf>. Consultado em 28/02/2015.

Vieira, G., Dias, V. & Carvalho, J. (2013). Inventar mantendo a tradição. *Revista Executive Digest*, pp.60-64. Disponível em <http://fabridoce.pt/ftp/ExecutiveDigestMai2013.pdf>. Consultado em 12/05/2015.

Zing, J. (13/12/2009). Confraria vai promover ovos-moles. *Jornal de Notícias*. Disponível em http://www.jn.pt/paginainicial/pais/concelho.aspx?Distrito=Aveiro&Concelho=Aveiro&Option=Interior&content_id=1446060. Consultado em 8/05/2015.

ANEXOS

Anexo I – cronograma do Estágio

1-Jan	Qui	-----	0,0
2-Jan	Sex	-----	0,0
3-Jan	Sáb	-----	0,0
4-Jan	Dom	-----	0,0
5-Jan	Seg	-----	0,0
6-Jan	Ter	09H30 13H30	4,0
7-Jan	Qua	-----	0,0
8-Jan	Qui	09H30 13H30	4,0
9-Jan	Sex	-----	0,0
10-Jan	Sáb	09H30 13H00	3,5
11-Jan	Dom	09H30 19H00	8,5
12-Jan	Seg	09H30 13H00	3,5
13-Jan	Ter	09H30 13H30	4,0
14-Jan	Qua	-----	0,0
15-Jan	Qui	09H30 13H00	3,5
16-Jan	Sex	-----	0,0
17-Jan	Sáb	09H30 13H30	4,0
18-Jan	Dom	09H30 13H30	4,0
19-Jan	Seg	-----	0,0
20-Jan	Ter	09H30 14H00	4,5
21-Jan	Qua	09H30 13H30	4,0
22-Jan	Qui	09H30 13H00	3,5
23-Jan	Sex	-----	0,0
24-Jan	Sáb	09H30 13H30	4,0
25-Jan	Dom	09H30 13H30	4,0
26-Jan	Seg	-----	0,0
27-Jan	Ter	09H30 14H00	4,5
28-Jan	Qua	-----	0,0
29-Jan	Qui	09H30 13H00	3,5
30-Jan	Sex	09H30 13H00	3,5
31-Jan	Sáb	09H30 19H00	8,5
TOTAL JANEIRO			79,0

CARLA

1-Fev Dom
2-Fev Seg
3-Fev Ter
4-Fev Qua
5-Fev Qui
6-Fev Sex

FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5

7-Fev Sáb
8-Fev Dom
9-Fev Seg
10-Fev Ter
11-Fev Qua
12-Fev Qui
13-Fev Sex

09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H30	4,0
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5

14-Fev Sáb
15-Fev Dom
16-Fev Seg
17-Fev Ter
28-Fev Sáb

09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5

TOTAL 104,5

20-Fev Sex

09H30	13h00	3,5
-------	-------	-----

21-Fev Sáb
22-Fev Dom
23-Fev Seg
24-Fev Ter
25-Fev Qua
26-Fev Qui
27-Fev Sex

FOLGA		0,0
09H30	19H00	8,5
09H30	13H00	3,5
09h30	13h30	4,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13h00	3,5
09H30	13h00	3,5

CARLA

1-Mar Dom
2-Mar Seg
3-Mar Ter
4-Mar Qua
5-Mar Qui
6-Mar Sex

FOLGA		0,0
09H30	16H00	6,5
09H30	13H30	4,0
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
FOLGA		0,0

7-Mar Sáb
8-Mar Dom
9-Mar Seg
10-Mar Ter
11-Mar Qua
12-Mar Qui
13-Mar Sex

09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
09H30	16H00	5,5
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5
FOLGA		0,0

14-Mar Sáb
15-Mar Dom
16-Mar Seg
17-Mar Ter
18-Mar Qua
19-Mar Qui
20-Mar Sex

09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
09H30	16H00	5,5
09H30	13H30	4,0
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5

21-Mar Sáb
22-Mar Dom
23-Mar Seg
24-Mar Ter
25-Mar Qua
26-Mar Qui
27-Mar Sex

09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5

28-Mar Sáb
29-Mar Dom
30-Mar Seg
31-Mar Ter

09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0
09H30	19H00	8,5

TOTAL 153,5

CARLA

1-abr Qua
2-abr Qui
3-abr Sex
4-abr Sáb
5-abr Dom
6-abr Seg

09H30	19H00	8,5
09H30	17H30	7,0
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0

7-abr Ter
8-abr Qua
9-abr Qui
10-abr Sex
11-abr Sáb
12-abr Dom
13-abr Seg

FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
09H30	13H00	3,5
09H30	13H00	3,5
09H30	19H00	8,5
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0

14-abr Ter
15-abr Qua
16-abr Qui
17-abr Sex
18-abr Sáb
19-abr Dom
20-abr Seg

FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
09h30	13h00	3,5
FOLGA		0,0
09h30	19H00	8,5
14h00	19H00	5,0
FOLGA		0,0

21-abr Ter
22-abr Qua
23-abr Qui
24-abr Sex
25-abr Sáb
26-abr Dom
27-abr Seg

09h30	13h30	4,0
09h30	13h00	3,5
09h30	13h00	3,5
FOLGA		0,0
14h00	19H00	5,0
09H30	17h30	7,0
FOLGA		0,0

28-abr Ter
29-abr Qua
30-abr Qui

FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
09h30	13h00	3,5

100,0

CARLA

1-mai Sex
 2-mai Sáb
 3-mai Dom
 4-mai Seg
 5-mai Ter
 6-mai Qua

FOLGA		0,0
14h00	19H00	5,0
14h00	19H00	5,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0

7-mai Qui
 8-mai Sex
 9-mai Sáb
 10-mai Dom
 11-mai Seg
 12-mai Ter
 13-mai Qua

FOLGA		0,0
09h30	13H00	3,5
10h00	19H00	8,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0

14-mai Qui
 15-mai Sex
 16-mai Sáb
 17-mai Dom
 18-mai Seg
 19-mai Ter
 20-mai Qua

FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
14H00	19H00	5,0
14H00	19H00	5,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0
FOLGA		0,0

21-mai Qui
 22-mai Sex
 23-mai Sáb
 24-mai Dom
 25-mai Seg
 26-mai Ter
 27-mai Qua

FOLGA		0,0
09h30	13H00	3,5
09H30	14H30	5,0
14H00	19H00	5,0
FOLGA		0,0
09H00	13h00	4,0
09h30	13H00	3,5

28-mai Qui
 29-mai Sex
 30-mai Sáb
 31-mai Dom
 01-jun Seg

09h30	13H00	3,5
09h30	13H00	3,5
14H00	19H00	5,0
14H00	19H00	5,0
09h30	16H00	6,5

Total Estágio-510Horas**76,0**

Anexo II – Propostas de *flyers* do São Valentim



Adoce a sua boca neste dia tão especial!!!



FELIZ DIA DOS
NAMORADOS!



*A Sabores Com Tradição tem o presente
ideal para si!!!*



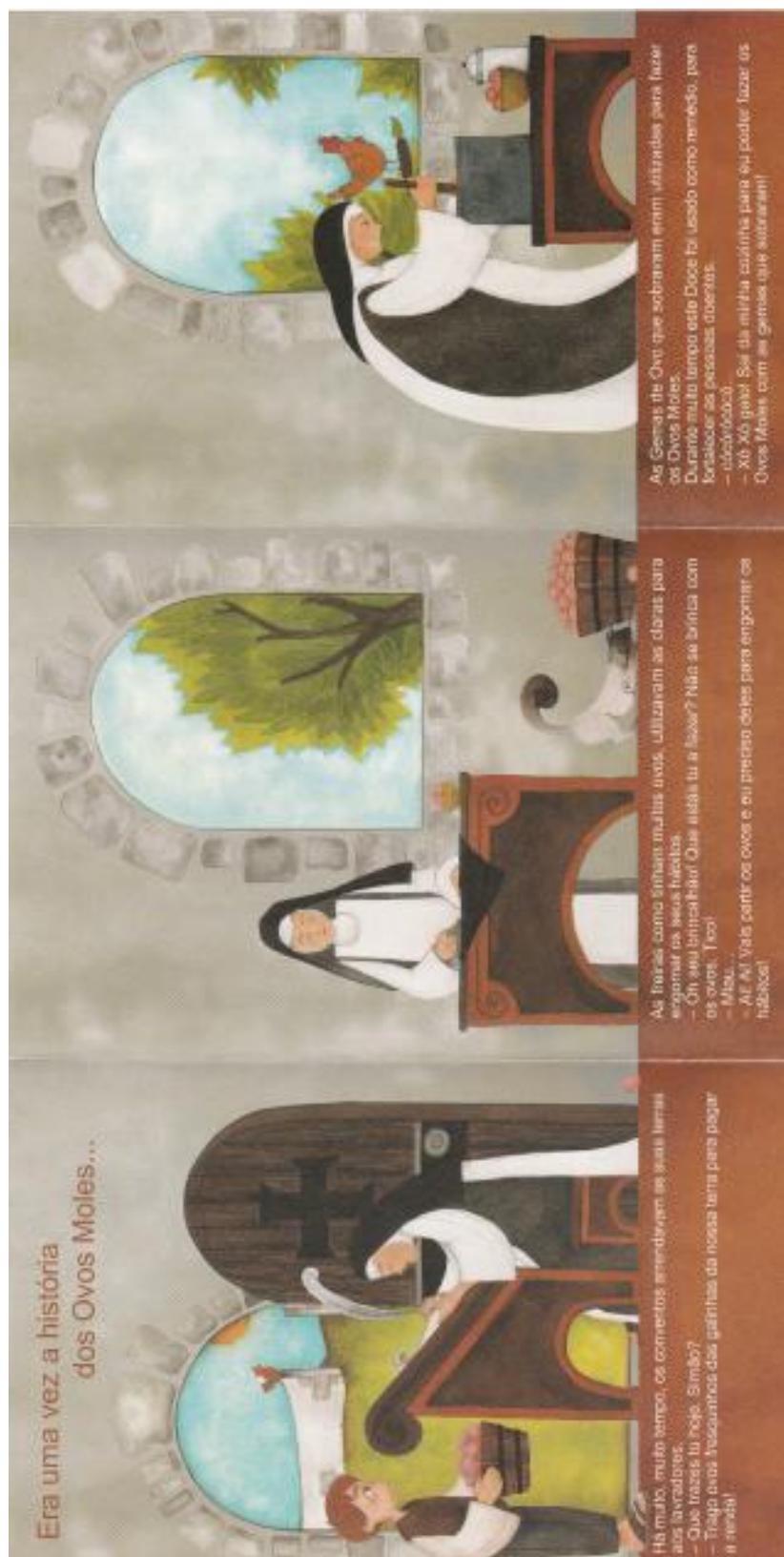



Anexo III – Rifas de São Valentim



**Anexo IV – Folhetos/*Booklets* das escolas
(frente e verso)**







O que aprendi na minha visita...

Preenche as palavras cruzadas:

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

1. Os Ovos Moles de Aveiro IGP têm como origem o Convento de _____.
2. Os Ovos Moles de Aveiro IGP têm 15 dias de _____.
3. A corte exterior dos Ovos Moles de Aveiro IGP é _____.
4. Os Ovos Moles de Aveiro IGP apresentam-se em folha, mas também podem ser vendidos dentro de _____.
5. Ao _____, é o ingrediente principal dos Ovos Moles de Aveiro IGP.
6. Antigamente os Ovos Moles de Aveiro IGP serviam como _____ para fortalecer os dentes.
7. As folhas usavam as _____ dos oves para organizar os dados.
8. As formas de Ovos Moles de Aveiro IGP podem ser de _____ ou porcelana.
9. São necessários _____ dias para confeccionar os Ovos Moles de Aveiro IGP.

OFICINA DO DOCE
A V E I R O

R. João Mendança nº 23 - Lapa JML (G. Rossio)
3810-200 Aveiro | Tel. 234 910 040
lacobook.com@fabrissoa.pt
www.oficinadodoce.com | geral@oficinadodoce.com

R. João Mendança nº 23 - Lapa JML (G. Rossio)
3810-200 Aveiro | Tel. 234 910 040
facebook.com/ogastobonocompra.doces
sabinas@fabrissoa.pt

Rua Doutor Barbosa de Magalhães nº 1-2
38015-154 Aveiro | Tel. 234 943 697
lacobook.com/CaualadosPortugal
geral@oficinadodoceportugal.pt

Com a garantia do Grupo Fabrissoa

Rua da Paz
38100-587 Cacia - Aveiro
Tel. 234 913 302 | Fax 234 913 241
www.fabrissoa.pt | geral@fabrissoa.pt

PRODUTOS AUTENTICOS
PRODUTOS AUTENTICOS
PRODUTOS AUTENTICOS



ANEXO V – Regulamento (CE) Nº 286/2009 da Comissão de 7 de Abril de 2009

8.4.2009

PT

Jornal Oficial da União Europeia

L 94/15

REGULAMENTO (CE) Nº 286/2009 DA COMISSÃO

de 7 de Abril de 2009

relativo à inscrição de determinadas denominações no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Melva de Andalucía (IGP), Caballa de Andalucía (IGP), Ovos Moles de Aveiro (IGP), Castagna di Vallerano (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

da denominação «Castagna di Vallerano», apresentado pela Itália ⁽²⁾.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 4, primeiro parágrafo, do artigo 7.º,

(2) Não foi apresentada à Comissão qualquer declaração de oposição ao abrigo do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, pelo que as referidas denominações devem ser registadas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Considerando o seguinte:

Artigo 1.º

(1) Em conformidade com o n.º 2, primeiro parágrafo, do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e nos termos do n.º 2 do artigo 17.º do mesmo regulamento, foram publicados no *Jornal Oficial da União Europeia* os pedidos de registo das denominações «Melva de Andalucía» e «Caballa de Andalucía», apresentados pela Espanha, o pedido de registo da denominação «Ovos Moles de Aveiro», apresentado por Portugal, e o pedido de registo

São registadas as denominações constantes do anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de Abril de 2009.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO C 177 de 12.7.2008, p. 18 (Melva de Andalucía), JO C 177 de 12.7.2008, p. 21 (Caballa de Andalucía), JO C 184 de 22.7.2008, p. 42 (Ovos Moles de Aveiro), JO C 190 de 29.7.2008, p. 7 (Castagna di Vallerano).

ANEXO

1. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

ITÁLIA

Castagna di Vallerano (DOP)

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

ESPAÑA

Melva de Andalucía (IGP)

Caballa de Andalucía (IGP)

2. Géneros alimentícios a que se refere o anexo I do regulamento:

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

PORTUGAL

Ovos Moles de Aveiro (IGP)